Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

BRIQUE DE LOUBRESSAC VACHE 200G
BRIQUE VAN LOUBRESSAC KOE 200G
BRIQUE VON LOUBRESSAC KUH 200G

Article / Artikel : 46647

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069092
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.2 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	52 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	FR

Code à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE	16	7.5	2		46647-PCE	*46647-PCE* *46647-PCE*
PCE	1 PCE	16	7.5	2	GTIN13	3428380001894	
CAR / KAR	8 PCE	40	20	9.6		46647-CAR	*46647-CAR* *46647-CAR*
CAR / KAR	8 PCE				GTIN14	83428380001890	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1270 kJ - 306 kcal
Graisses / Vetten / Fett	25g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	15g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.3g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.2g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	96.74%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1%-3%	
Sel / Zout / Salz	1.2%	
Présure / Stremsel / Lab	0.035%	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid	0.025%	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45% min.
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	48%
pH	4.8

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	crème / creme / crème ivoire / ivoor / Elfenbein

Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

BRIQUE DE LOUBRESSAC VACHE 200G
BRIQUE VAN LOUBRESSAC KOE 200G
BRIQUE VON LOUBRESSAC KUH 200G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	lisse / gladde / glatte fondante / smeltende / Schmelz

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	2°-6°

Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

Ionisation / Ionisatie / Ionisation
Non soumis / Niet onderworpen / Nicht unter

Par la présente, nous confirmons également que nos produits sont conformes à toutes les législations belges et européennes qui les concernent.
Hierbij bevestigen wij ook dat onze producten voldoen aan alle Belgische en Europese wetgeving die hen betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.