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

PETIT TENTATION 100G

Article / Artikel : 46652

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069093
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	0.1 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	60 %
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	8.5	8.5	3	GTIN13	3237051002838	
CAR / KAR	6 PCE	40	20	4.8		46652-CAR	*46652-CAR* *46652-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	40	20	4.8	GTIN14	13237051002835	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1381 kJ - 334 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,6g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	10g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Lait thermisé de vache / Gethermiseerde koemelk / Thermisierte Kuhmilch	84,2%	
Crème pasteurisée de lait de vache / Gepasteuriseerde room van koemelk / Pasteurisierter Sahne von Kuhmilch	12%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	1%-3%	
Sel / Zout / Salz	1%-2.5%	
Présure / Stremsel / Lab	0.02%	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	70% min.
pH	4.50
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	35% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	**Evaluation /evaluatie/wertung**
Couleur / Kleur/ Farbe	ocre / oker / ocker blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	moelleuse / zachte / weich

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

PETIT TENTATION 100G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / smaak/ Geschmack	crème / room / Sahne

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	Non détecté/25g	non détecté/25g
Salmonella	Non détecté/25g	non détecté/25g

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

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.