



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 / Produktspecification

ABONDANCE VERDANNET RES.1/4 AOP

Article / Artikel : 47541

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : FR



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
CAR / KAR	1 PCE				47541-CAR	
PCE	1 PCE			GTIN14	13352430004139	
PCE	1 PCE			GTIN13	3352430004132	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	420 kcal - 1740 kJ
Graisses / Vetten / Fett	35g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	23,8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,8g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,3g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	25,3g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier cru de vache / Volle- Rauwe koemelk / Rohe Kuhvollmilch	97.3%	
Sel / Zout / Salz	1.5%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	1%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	0.02%	
Caséine / case�ne / Kasein		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière s�che / Droge stof / Trockenmasse	58% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48% min.
pH	5.60

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pôle / lichtgeel / hell gelb
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich fondante / smeltende / Schmelz



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 / Produktspezifikation

ABONDANCE VERDANNET RES.1/4 AOP

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10.000/g	<100.000/g
Listéria monocytog�nes	absent/25g	absent/25g
Salmonella	absent/25g	absent/25g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8�

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   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.*