



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 / Produktspezifkation

# BEAUFORT ETE VERDANNET AOP 1/8

**Article / Artikel :** 47542

**Catégorie :** PATE PRESSEE CUITE

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :**

04069015

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :**

5 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :**

48 %

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

FR



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	30	30	14		47542-PCE
CAR / KAR	2 PCE	44.5	30	32.5		47542-CAR
CAR / KAR	2 PCE	44.5	30	32.5	GTIN14	33352430009107

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	393 kcal - 1630 kJ
Graisses / Vetten / Fett	30.3g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	20.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3.71g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	26.6g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier cu de vache / Volle- Rauwe koemelk / Rohe Kuhvollmilch Sel / Zout / Salz Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchfermente Pr�sure / Stremsel / Lab		
Le qualificatif "�t�" s'applique aux productions laitières de juin à octobre inclus, y compris les laits d'alpage, selon les usages locaux, loyaux et constants.		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Affinage / Rijping / Reifung	min. 5 mois / maanden / Monate
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	61% min.
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48% min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige souple / zacht / 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 / Produktspezifikation

# BEAUFORT ETE VERDANNET AOP 1/8

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	jaune / geel / gelb brune / bruin / braun

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<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 betreffen.  
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*