



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

BEAUFORT AOP 1/12 CRYO
BEAUFORT ETE AOP1/2 CRYO

Article / Artikel : 47557

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

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	29	15	14		47557-PCE
PCE	1 PCE	29	15	14	GTIN14	95410973475572
PCE	1 PCE	29	15	14	GTIN13	2547557GGGGGC

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	407 kcal - 1689 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	26g
Sel / Zout / Salz	1,10g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch		France
Sel / Zout / Salz		France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		UE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		UE

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Produit coupé et emballé en nos ateliers. Traces possible de céleri, gluten, levures, lysozyme, moutarde, noisette, noix, oeuf.	
Product in onze eigen werkplaats gesneden en verpakt. Het kan sporen bevatten van selderij, gluten, gist, lysozym, mosterd, hazelnoot, walnoot, ei.	
Dieses Produkt wird in unserer eigenen Werkstatt zugeschnitten und verpackt. Es kann Spuren von Sellerie, Gluten, Hefe, Lysozym, Senf, Haselnuss, Walnuss, Ei enthalten.	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	61%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	5 mois / maanden / Monate
pH	5,76
Valeur aw / aw-waarde / aw-Wert	0,95



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 AOP 1/12 CRYO BEAUFORT ETE AOP1/2 CRYO

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<10.000/g	100.000/g
Salmonella	abs/25g	non détecté/25g
Listeria monocytogenes	abs/25g	non d�tect�/25g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2�-7�

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.*