



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

LE CHARTREUX

Article / Artikel : 47720

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

55 %

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	
PCE 1 PCE	35	35	11		47720-PCE	*47720-PCE* *47720-PCE*
PCE 1 PCE	35	35	11	GTIN14	93365670000430	
PCE 1 PCE	35	35	11	GTIN13	3365670000437	
LIT 6 PCE					47720-LIT	*47720-LIT* *47720-LIT*
PAL 42 PCE					47720-PAL	*47720-PAL* *47720-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1518kj - 366kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1,1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	24g
Sel / Zout / Salz	0,9g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien Sel / Zout / Salz	1.2%-1.5%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	56%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei� jaune paille / stro geel / Stroh gelb



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

LE CHARTREUX

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	franc-typique / typische / typisch

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +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.*