



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 COUSIN

Article / Artikel : 47721

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

6 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

FR



### Code   Barre / Barcode / Strichcode

| Conditionnement<br>Verpakking<br>Verpackung | Longueur<br>Lengte<br>Länge | Largeur<br>Breedte<br>Breite | Hauteur<br>Hoogte<br>Höhe (cm) | Type<br>Type<br>Typ | Code   Barre<br>Barcode<br>Strichcode |  |
|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|--|
| PCE 1 PCE                                   | 33                          | 33                           | 9                              |                     | 47721-PCE                             |  |
| PCE 1 PCE                                   | 35                          | 35                           | 10.5                           | GTIN14              | 93365670000621                        |  |
| PCE 1 PCE                                   | 35                          | 35                           | 10.5                           | GTIN13              | 3365670000628                         |  |

### Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

|  | Pour 100 g / Per 100 g |
|--|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert                              | 1624 kJ - 391 kcal     |
| Graisses / Vetten / Fett   | 32g                    |
| - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges ttigtes Fett | 21g                    |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat                           | 0.7g                   |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker               | 0g                     |
| Protéines / Eiwitten / Eiwei                                     | 26g                    |
| Sel / Zout / Salz  | 2g                     |

### Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten                         | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch            |                          |                          |
| Pr sure / Stremsel / Lab                                     |                          |                          |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urebakterien |                          |                          |
| Sel / Zout / Salz  |                          |                          |
| Sangle d'épicéa  |                          |                          |

### 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      |
|--|-------------------------------|
| Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung                                    | 6 mois / 6 maanden / 6 monate |
| Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse                                    | 63%-66%                       |
| Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse | 50%                           |

### Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation / evaluatie/wertung |
|---|--------------------------------|
| Couleur / Couleur / Farbe                                   | ivoire / ivoor / Elfenbein     |
| Texture / Consistentie / Textur                             | 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

### LE COUSIN

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation /evaluatie/wertung |
|---|-------------------------------|
| Goût / Smaak / Geschmack                                    | fruité / fruitig / fruchtig   |
| Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste        | 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 | 2°-15°                   |

| 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.*