



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 MOELLEUX DU REVARD 1.5KG

Article / Artikel : 47750

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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 CAR / KAR	22	22	8		47750-PCE
CAR / KAR	1 CAR / KAR	22	22	8	GTIN14	93365670124037
CAR / KAR	1 CAR / KAR	22	22	8	GTIN13	3365670124034

47750-PCE
47750-PCE



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1291 kJ - 311 kcal
Graisses / Vetten / Fett	27g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	traces / sporen / Spuren
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	19g
Sel / Zout / Salz	2g

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'�pic�a		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	5 semaines / 5 weken / 5 Wochen
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	53%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%

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 MOELLEUX DU REVARD 1.5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen

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