Fromage - kaas - käse
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 / Produktspecifikation

DUO DE BRIE AUX TRUFFES
DUO BRIE MET TRUFFELS
DUO DE BRIE MIT TRÜFFEL

Article / Artikel : 48037

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	04069084
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1.3 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	50 %
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	22	22	5		48037-PCE	*48037-PCE* *48037-PCE*
PCE	1 PCE	22	22	5	GTIN13	3259780200057	
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6		48037-CAR	*48037-CAR* *48037-CAR*
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6	GTIN14	93259780200050	
LIT	14 PCE					48037-LIT	*48037-LIT* *48037-LIT*
PAL	224 PCE					48037-PAL	*48037-PAL* *48037-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	**Pour 100 g / Per 100 g**
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1502 kJ - 363 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	15g
Sel / Zout / Salz	1.4g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	**Valeurs / Doelwit / Ziel**	**Origine/Oorspr./Herkunft**
Brie au lait pasteurisé de vache / Brie van gepasteuriseerde koemelk / Brie aus pasteurisierter Kuhmilch	83,3%	France
Fromage double crème au lait pasteurisé / Dubbelroomkaas van gepasteuriseerde melk / Doppelrahmkäse aus pasteurisierter Milch :	14,1%	
- Crème pasteurisée / Gepasteuriseerde room / Pasteurisierte Sahne		
- Fromage au lait pasteurisé / Kaas van gepasteuriseerde melk / Käse aus pasteurisierter Milch		
- Eau / Water / Wasser		
- Sel / Zout / Salz		
- Epaississant / Verdikkingmiddel / Verdickungsmittel:		
- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415)		
- Brisures de truffes d'été / Stukjes zomertruffel / Sommertrüffelstücke (Tuber aestivum)	2%	France

Allergènes / Allergenen / Allergene	**Valeurs / Doelwit / Ziel**
Lactose / Lactose / Laktose	

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 / Produktspecifikation

DUO DE BRIE AUX TRUFFES
DUO BRIE MET TRUFFELS
DUO DE BRIE MIT TRÜFFEL

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	48%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	55%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Blanche pouvant présenter des pigments rouges orangés / Wit, met mogelijk oranje-rode pigmenten / Weiß, kann orange-rote Pigmente aufweisen
Couleur / Kleur / Farbe	Jaune paille pour le brie et blanc à pépites noires pour le mixe / Strogeel voor de brie en wit met zwarte spikkels voor de mix / Strohgelb für den Brie und weiß mit schwarzen Sprenkeln für den Mix
Goût / smaak/ Geschmack	Typé par la truffe / Gekenmerkt door de truffel / Von der Trüffel geprägt
Texture / Consistentie / Textur	Moyennement ferme et souple pour le brie et onctueuse pour le mixe / Matig stevig en soepel voor de brie en romig voor de mix / Mittelfest und geschmeidig beim Brie und cremig bei der Käsemischung
Odeur / Geur / Geruch	Fraiche et agréable, légèrement ammoniaquée et typé par la truffe / Fris en aangenaam, met een lichte ammoniakgeur en een uitgesproken truffelsmaak / Frisch und angenehm, leicht nach Ammoniak duftend und mit ausgeprägten Trüffelnoten

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Listéria monocytogènes	Non détecté/25g	
Salmonella	Non détecté/25g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	Entre +2°C et +7°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.