



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 / Produktspezifkation

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

Article / Artikel : 48037

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069084

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.25 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					48037-PCE
PCE	1 PCE				GTIN13	2147748GGGGGC
PCE	1 PCE				GTIN13	3259780200057
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6		48037-CAR
CAR / KAR	2 PCE	43.5	21	6	GTIN14	93259780200050

48037-PCE
48037-PCE

HOIRP

48037-CAR
48037-CAR

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1465 kJ - 354 kcal
Graisses / Vetten / Fett	32g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	22g
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 DE MEAUX: - Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch; - Sel / Zout / Salz; - Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab; - Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid; - Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien - Ferments d'affinage; - Pénicillium.	78%	France
PATE A BRILLAT: - Lait de vache / Koemelk / Kuh-Milch + crème / room / Sahne; - Sel / Zout / Salz; - Présure / Stremsel / Lab; - Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien.	18.8%	France
BRISURES DE TRUFFE D'ETE EN CONSERVE / truffel stukken / Trüffelstücken	3%	France
AROME TRUFFE / truffelaroma / Trüffelaroma	0.2%	France



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

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

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>46%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>50%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige ferme / harde / Hart souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2°-8°

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.