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

BRIE MAUBERT 1KG

Article / Artikel : 49540

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE
Kaastype :
Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :	04069084
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	1 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	60 %
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	21	21	4		49540-PCE	*49540-PCE* *49540-PCE*
PCE	1 PCE	21	21	4	GTIN13	3250552521288	
CAR / KAR	2 PCE	45.4	23	6		49540-CAR	*49540-CAR* *49540-CAR*
CAR / KAR	2 PCE	45.4	23	6	GTIN14	13250552521285	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1554 kJ - 375 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.3g
Calcium / Calcium / Kalzium	350mg

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch	98.7%	France
Sel / Zout / Salz	1.3%	UE
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	traces / sporen / Spuren	UE
Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab	traces / sporen / Spuren	UE

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	51%-58%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	60% min.

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Listéria monocytogènes	non détecté/25g	non détecté/25g

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

BRIE MAUBERT 1KG

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	non détecté/25g	non détecté/25g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<8°
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<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.