



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

BRIE FRANCAIS 1/4 OPTI
BRIE FRANCAIS 1/4 OPTI

Article / Artikel : 49574

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069084

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.75 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					49574-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95410973495747	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1556 kJ - 376 kcal
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	23g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	18g
Sel / Zout / Salz	1.8g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch	98.2%	France
Sel / Zout / Salz	1.8%	UE
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	traces / sporen / Spuren	UE
Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem 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 Eigenschaften	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.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	souple / zacht / weich
Goût / smaak/ Geschmack	léger / licht / leichtes

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

BRIE FRANCAIS 1/4 OPTI BRIE FRANCAIS 1/4 OPTI

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	<8�
- de conservation / bewaartemperatuur / 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.*