



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

PUR CHEVRE ONETIK 3KG  
ONETIK GEITENKAAS 3KG

Article / Artikel : 49598

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

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
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11		49598-CAR
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11	GTIN14	93379760144287
PCE	1 PCE	20	20	8.5	GTIN13	3379760144284
LIT	12 PCE					49598-LIT
PAL	120 PCE	80	120	125		49598-PAL
PAL	120 PCE	80	120	125	GTIN14	33379760144285

\*49598-CAR\*  
\*49598-CAR\*



\*49598-LIT\*  
\*49598-LIT\*

\*49598-PAL\*  
\*49598-PAL\*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1639kJ - 395kcal
Graisses / Vetten / Fett	33,5g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	24,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23,5g
Sel / Zout / Salz	2,5g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch	98.2%	Europe
Sel / Zout / Salz	1.7%	France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien	<0.05%	Europe
Enzyme coagulante	<0.05%	France

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

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

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



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

### PUR CHEVRE ONETIK 3KG

### ONETIK GEITENKAAS 3KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	blanche / wit / weiß
Texture / Consistentie / Textur	ivoire / ivoor / Elfenbein
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	onctueuse / romige / cremige
	fondante / smeltende / Schmelz
	beige / lichtbruin / hellbraun
	orangée / oranje / orange

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

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-8°
- de conservation / bewaartemperatuur / 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 betreffen.*

*Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*