



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

LAGREIN 1/1

Article / Artikel : 57028

Catégorie : PATE PRESSEE CUITE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.25 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

50 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

IT



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	20	20	7		57028-PCE	
PCE 1 PCE	22.5	22.5	10	GTIN14	98001790440071	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	391 kcal - 1621 kJ
Graisses / Vetten / Fett	33g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	23,9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,01g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,01g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	23.5g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Présure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	61%
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	39%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb
Goût / smaak/ Geschmack	aromatique / aromatisch / aromatische



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

LAGREIN 1/1

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	épices / kruiden / Krauter
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	grise / grijs / grau

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listéria monocytogènes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Staphylococcus aureus	<10/g	
Escherichia coli	<10/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	4°-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.