



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

### LAGREIN 1/1

**Article / Artikel :** 57028

**Catégorie :** PATE PRESSEE CUITE

**Kaastype :**

**K sesorte :**

**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 � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	20	20	7		57028-PCE	*57028-PCE* *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 ges�ttigtes Fett	23,9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,01g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,01g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	23.5g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure / Stremsel / Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien		

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

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	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	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	non détecté/25g	
Salmonella	non détecté/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.*