



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

LAIT DEMI-ECREME 12X1L INEX VIS HALFVOLLE MELK 1L X12 INEX VIS MILCH FETTARME 12X1L INEX VIS

Article / Artikel : 77546

Catégorie : LAIT-MELK-MILCH

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04012091

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

12 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

1.6 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode		
PCE	833333	CAR / KAR		GTIN13	5410441901050	 *77546-CAR* *77546-CAR*	
CAR / KAR	1	CAR / KAR			77546-CAR		
CAR / KAR	1	CAR / KAR		GTIN14	15410441901057		
LIT	12	CAR / KAR			77546-LIT		*77546-LIT* *77546-LIT*
PAL	72	CAR / KAR			77546-PAL		*77546-PAI * *77546-PAL *

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	192 kJ -46 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	1.6g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesttigte Fettsuren	0.9g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	4.7g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	4.7g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	3.2g
Sel / Zout / Salz	0.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait demi-écrémé de vache / Halfvolle koemelk / Halbentrahmte Milch von Kühen	100%	Belgique

Allerg nes / Allergenen / Allergene

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	
Prot�ine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	6.5 min.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	liquide / vloeibaar / flüssig
Goût / Smaak / Geschmack	typique / typische / typisch
Odeur / Geur / Geruch	typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	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 / Produktspezifikation

LAIT DEMI-ECREME 12X1L INEX VIS
HALFVOLLE MELK 1L X12 INEX VIS
MILCH FETTARME 12X1L INEX VIS

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur -> après ouverture / na opening / nach dem Öffnen:	t° ambiante / kamertemp. / Raumtemp <7°

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.*