



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

FLANDRIEN JEUNE 1/2 9KG

FLANDRIEN JONG 1/2 9KG

FLANDRIEN JUNG 1/2 9KG

**Article / Artikel :** 10522

**Catégorie :** PATE PRESSEE NON CUIT

**Kaatype :**

**K sesorte :**

**Code douanier / Intrastat-code :** 04069078

**Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :** 9 Kg

**Matière grasse / Vetgehalte / Fett :** 50 %

**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	1 PCE				10522-PCE	*10522-PCE* *10522-PCE*
PCE	1 PCE			GTIN14	95425021490827	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1580 kJ - 378 kcal
Graisses / Vetten / Fett	30g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	21.6g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27.15g
Sel / Zout / Salz	1.85g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid		
Nitrate de sodium / Natriumnitrat / Natriumnitrat		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar)		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Lactose / Lactose / Laktose	<0,1g/100ml
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aus Eiklar)	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	41%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	doux / zoet / s��



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

FLANDRIEN JEUNE 1/2 9KG

FLANDRIEN JONG 1/2 9KG

FLANDRIEN JUNG 1/2 9KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	crémeuse / romige / cremige
Couleur / Kleur / Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hell gelb

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10/g	100/g
Salmonella	absent	
Listéria monocytogènes	absent	
Staphylococcus aureus	<10/g	100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-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 betrekken.*

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