



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 MI-VIEUX 1/2 9KG

FLANDRIEN GERIJPT 1/2 9KG

FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 1/2 9KG

Article / Artikel : 10524

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

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 Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	42	21	14,5		10524-PCE	*10524-PCE* *10524-PCE*
PCE 1 PCE	42	21	14,5	GTIN14	95425021490926	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1662 kJ - 397,5 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.05g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	22.4g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	28.5g
Sel / Zout / Salz	1.94g

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		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff: E160b (ii)		
Lysozyme (Extrait de blanc d'oeuf / Eiwitextract / aux Eiklar) - E1105		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	37.9%
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 MI-VIEUX 1/2 9KG****FLANDRIEN GERIJPT 1/2 9KG****FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 1/2 9KG**

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

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

<b>Température / Temperatuur / Temperatur</b>	<b>Valeurs / Doelwit / Ziel</b>
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2°-7°

<b>Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration</b>
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

<b>Ionisation / Ionisatie / Ionisation</b>
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.*