



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 1/4 4.5KG S/V  
FLANDRIEN GERIJPT 1/4 4.5KG S/V  
FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 1/4 4.5KG S/V

Article / Artikel : 10534

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4.5 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					10534 -PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	95425021490940	

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 / Natriumnitraat / 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 Eigenschappen	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 1/4 4.5KG S/V

FLANDRIEN GERIJPT 1/4 4.5KG S/V

FLANDRIEN MITTELALTER SCHEIBEN 1/4 4.5KG S/V

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 monocytog�nes	absent	
Staphylococcus aureus	<10/g	100/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / 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.*