



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

VAL DE WANNE LAVE A LA BIERE \*  
VAL DE WANNE BIER 2.2K

Article / Artikel : 11075

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069079

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2,99 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

48 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE



Code à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE				11075-PCE	*11075-PCE* *11075-PCE*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1469kj - 351kcal
Graisses / Vetten / Fett	27,8g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	17,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	25,3g
Sel / Zout / Salz	1,50g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch * Biologique / biologisch / biologisch Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsäurekulturen Présure / Stremsel / Lab Sel / Zout / Salz	1,5%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	42%
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	2%
pH	5,8

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	demi-dure et souple / halfharde en zachte / halbhart und weich
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orange / oranje
Goût / Smaak / Geschmack	onctueuse à plus puissante suivant l'âge / romige sterker afhankelijk van de leeftijd / cremigen leistungsfähigeren je nach Alter



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

# VAL DE WANNE LAVE A LA BIÈRE \* VAL DE WANNE BIER 2.2K

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	0<25g	
Salmonella	0<25g	
Staphylococcus aureus	10 000 <> 100 000	
Escherichia coli	10 000 <> 100 000	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<7°C

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.*