



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

BEURRE BULLANGE 250G DOUX (BARATTE)  
BULLANGE KARNEBOTER ZACHT 250GR  
BUTTER BULLANGE 250G MILD (BARATTE)

Article / Artikel : 11904

Catégorie : BEURRE-BOTER-BUTTER

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04051011

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

0.25 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

82 %

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	9.9	7.4	3.5		11904-PCE	
PCE 1 PCE	9.9	7.4	3.5	GTIN13	5411331205005	
PCE 1 PCE	9.9	7.4	3.5	GTIN13	5425023002506	
CAR / KAR 40 PCE	20.8	31.8	18.6		11904-CAR	
CAR / KAR 40 PCE	20.8	31.8	18.6	GTIN13	5411331000136	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	730 kcal - 3051 kJ
Graisses / Vetten / Fett	82g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigte	49g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	0.5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	0.5g
Sel / Zout / Salz	<0.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Crème de lait de vache AOP / Room van koemelk / Sahne von Kuhmilch		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Poudre de lait écrémée / Magere melkpoeder / Magermilchpulver		
Eau / Water / Wasser		

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
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<16%
pH	4.6-5.5

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pâle / lichtgeel / hellgelb
Goût / smaak/ Geschmack	acide / zuur / Säure



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

# BEURRE BULLANGE 250G DOUX (BARATTE) BULLANGE KARNEBOTER ZACHT 250GR BUTTER BULLANGE 250G MILD (BARATTE)

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	beurre / boter / butter

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Enterobacteriaceae	<10/g	
Levure / Gist / Hefe	<100/g	
Moisissures / Schimmel / Form	<10/g	

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