



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

PASCHKA PRALINE 1.3K

Article / Artikel : 12514

Catégorie : CHOCOLAT-SCHOKOLADE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1.3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 3 %

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	27	15	12		12514-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN14	0541102250926	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1967kj / 474kcal
Graisses / Vetten / Fett	31,5g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	31,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	36,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	17,13g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	4,1g
Sel / Zout / Salz	0,09g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles et graisses végétales / Plantaardige oliën en vetten / Pflanzliche Öle und Fette	palme, colza	
Graisse végétale hydrogénée / gehydrogeneerde plantaardige vetten / hydriertes Pflanzenfett	copra	
Fromage frais demi-écrémé (lait) / Verse halfvette kaas (melk) / Frischkäse teilentrahmte (Milch)	23%	
Sucre / Suiker / Zucker		
Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- Lécithine de soja / sojalecithine / Sojalecithin		
- Mono et diglycérides		
Stabilisant(s) / Stabilisator(en):		
- gomme de guar / guargom / Guarkernmehl (E412)		
- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415)		
Chocolat au lait/ melk chocolade / milch Schokolade	5%	
- Poudre de lait entier/ vollemelkpoeder / vollMilchpulver		
- Sucre / Suiker / Zucker		
- masse de cacao / cacaoassa / Kakaomasse		
- Beurre de cacao / cacaooter / Kakaobutter		
- Emulsifiant(s) / emulgator(en):		
- lécitine de soja		
- Arôme vanille naturel / Vanillearoma natural		
Protéines de soja/ Sojaeiwitten / Sojaeiweiss		
Poudre de lactosérum / weipoeder / Molkepulver		



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

# PASCHKA PRALINE 1.3K

Ingr�diants / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
<p>Praliné :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Noisettes / hazelnoten / Haseln�sse</li><li>- Sucre / Suiker / Zucker</li><li>- Emulsifiant(s) / emulgator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- l�cithine de soja</li></ul></li><li>- Ar�me vanille / Vanillearoma</li></ul> <p>Chocolat noir / zwarte chocolade / schwarze Schokolade</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- masse de cacao / cacaomassa / Kakaomasse</li><li>- Sucre / Suiker / Zucker</li><li>- Emulsifiant(s) / emulgator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- l�cithine de soja</li></ul></li><li>- Ar�me vanille / Vanillearoma</li></ul> <p>Granul�s de chocolat noir</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sucre / Suiker / Zucker</li><li>- masse de cacao / cacaomassa / Kakaomasse</li><li>- poudre de cacao maigre / vet cacao poeder / Fett Kakaopulver</li><li>- Dextrose / Traubenzucker</li><li>- Emulsifiant(s) / emulgator(en):<ul style="list-style-type: none"><li>- l�cithine de colza</li></ul></li><li>- gomme arabique / Arabische gom / Gummi arabicum</li></ul>	<p>8,2%</p> <p>4%</p> <p>3,5%</p>	

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
<p>Soja</p> <p>Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein</p> <p>Lactose / Lactose / Laktose</p> <p>Fructose</p> <p>Saccharose</p> <p>Cacao / Kakao</p> <p>Vanille</p> <p>Noisette / Hazelnoten / Haseln�sse</p>	

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202)		

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	chocolat, noisettes, fromage frais / chocolade, hazelnoten, verse kaas / Schokolade, Haseln�sse Frischk�se
Odeur / Geur / Geruch	chocolat, noisettes, fromage frais / chocolade, hazelnoten, verse kaas / Schokolade, Haseln�sse Frischk�se
Texture / Consistentie / Textur	facile � tartiner, cr�meux et doux / Goed smeerbaar, smeug en zacht / streichf�hig , cremig und weich
Couleur / Kleur / Farbe	brun, braun

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	<500	
Escherichia coli	<50	
Staphylococcus aureus	<100	
Salmonella	0<25g	
Listeria monocytogenes	<100	
Levures / Gist / Hefe	<1 000	
Moisissures / Schimmel / Form	< 1 000	



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

### PASCHKA PRALINE 1.3K

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