



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

PAS DE ROUGE 2.5KG\*

Article / Artikel : 13655

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04064090

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 2,5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 49 %

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	20	20	7		13655-PCE	*13655-PCE* *13655-PCE*
PCE 1 PCE	20	20	7	GTIN13	5425017573319	<b>105114</b>

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1570kJ / 378kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.7g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	22.1g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	1.1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,2g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22g
Sel / Zout / Salz	1,96g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait cru de vache / Rauwe koemelk / Rohe Kuhmilch* Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien Présure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab Bactérie rouge / roodbacterie / rote Bakterien Sel marin / Zeezout / Meersalz * Biologique / biologisch / biologisch	Brevabacterium Linens	

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	58.8%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	53.9%
pH	5-5.3

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Odeur / Geur / Geruch	frais et aromatique / fris en aromatisch / frisch und aromatisch
Goût / Smaak / Geschmack	crémeux et doux / romig en zoet / cremig und süß



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

### PAS DE ROUGE 2.5KG\*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune doré avec la bactérie rouge sur la croûte / goudgeel met rode bacteriën op de korst / goldgelb mit roten Bakterien auf der Kruste
Texture / Consistentie / Textur	molle / zacht / Sanft

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10.000/g	<100.000/g
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Staphylococcus aureus	<10,000/g	<100.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	12�

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.*