



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

LE BREBELLE\*

Article / Artikel : 22123

Catégorie : BREBIS-SCHAPEN-SCHAF

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4,639 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 55 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : NL



Code � Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lnge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	25	25	9		22123-PCE	
PCE 1 PCE				GTIN13	8714565006057	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1590 kJ - 380 kcal
Graisses / Vetten / Fett	31.4g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	21.3g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	22.5g
Sel / Zout / Salz	1.95g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de brebis / Gepasteuriseerde schapenmelk / Pasteurisierte Schafsmilch*		France - Zone AOP
Sel / Zout / Salz		France
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien	<0.05%	UE
Pr�sure végétarienne / Vegetarisch stremsel / Vegetarisch Lab	<0.05%	France
* Biologique / biologisch / biologisch		

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

Conservateur / Conservatief / Konservativ	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Exempt / Vrijgesteld / Befreit		

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%-59.9%
pH	5.3
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	41%
Durée d'affinage / Rijpingstijd / Reifung	4 semaines / weken / Wochen

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei� ivoire / ivoor / Elfenbein



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

### LE BREBELLE\*

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	onctueuse / romige / cremige
Goût / smaak/ Geschmack	fondante / smeltende / Schmelz
	franc-typique / typische / typisch
	fruité / fruitig / fruchtig
	légèrement salé / licht gezouten / leicht gesalzen
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	orangée / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Staphylococcus aureus	<100/g	
Enterobacteriaceae	<300/g	
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	
Moisissures / Schimmel / Form	<1.000/g	
Salmonella	absent/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	2°-8°
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2°-8°

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.*

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