



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

BATON FRAIS 450G  
ROLLADE VERSE GEITEKAAS 450GR  
BATON FRISCH 450G

Article / Artikel : 27702

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04061050

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0,45 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

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



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				27702-PCE	*27702-PCE* *27702-PCE* <b>Κ.ΡΙ.Π.</b> *27702-CAR* *27702-CAR*
PCE	1 PCE			GTIN13	8712023001552	
CAR / KAR	6 PCE				27702-CAR	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1150 kJ - 275 kcal
Graisses / Vetten / Fett	22g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	17g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3,1g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	16.5g
Sel / Zout / Salz	1.3g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
FROMAGE DE CHEVRE FRAIS / VERSE GEITENKAAS / ZIEGENFRISCHKÄSE - Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisierte Ziegenmilch - Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien - Présure microbienne / Microbieel stremsel / Mikrobielles Lab Sel / Zout / Salz Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat / Kaliumsorbat (E202)		

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

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	<55%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	>55%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	>45%
pH	<4.5

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / weiß



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

# BATON FRAIS 450G ROLLADE VERSE GEITEKAAS 450GR BATON FRISCH 450G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	doux, pas à tartiner non tartinable / niet smeerkaas / nicht Schmelzkäse
Goût / smaak/ Geschmack	franc-typique / typische / typisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<10/g	
Staphylococcus aureus	<10/g	
Levures / Gist / Hefe	<1.000/g	
Enterobacteriaceae	<100/g	
Moisissures / Schimmel / Form	<1.000/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<6°

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.*