



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

RESTOBLOC VAN DER LEER 48+ 4K

Article / Artikel : 36400

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069078

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 4,061 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 48 %

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



Code � Barre / Barcode / Strichcode							
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE	30	12	10		36400-PCE	*36400-PCE* *36400-PCE*
PCE	1 PCE	30	12	10	GTIN14	94000436416603	
PCE	1 PCE	30	12	10	GTIN13	2841662GGGGGC	
CAR / KAR	4 PCE	46,5	30,1	11,6		36400-CAR	*36400-CAR* *36400-CAR*
CAR / KAR	4 PCE	30	12	10	GTIN14	94000436616607	
CAR / KAR	4 PCE	30	12	10	GTIN13	2841661GGGGGC	
PAL	180 PCE					36400-PAL	*36400-PAL* *36400-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	363 kcal - 1508 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	18g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	<0,5g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	27g
Sel / Zout / Salz	1,7g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	97,3%	
Sel / Zout / Salz	1,7%	
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urebakterien	0,8%	
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	0,1%	
Pr�sure / Stremsel / Lab	0,1%	

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 s�che / Droge stof / Trockenmasse	55%-57%



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

RESTOBLOC VAN DER LEER 48+ 4K

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%-49.9%
pH	5.15-5.6

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	tranchable / snijbaar / schnittfeste
Couleur / Kleur/ Farbe	ivoire / ivoor / Elfenbein jaune pôle / lichtgeel / hell gelb
Goût / smaak/ Geschmack	pur / zuiver / rein doux / zoet / s�� frais / fris / frisch

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	<1/g	10/g
Listeria monocytogenes	absent/25g	
Salmonella	absent/25g	
Enterobacteriaceae	<10/g	1.000/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	4°-8°
- de livraison / bij aflevering / bei Lieferung	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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*