



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

VIGNERON TRUFFE 125G

Article / Artikel : 40103

Catégorie : CROUTE LAVEE-GEWASSEN KORST

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0,125 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 26 %

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



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				40103-PCE	
CAR / KAR	6 PCE				40103-CAR	
CAR / KAR	6 PCE			GTIN13	3337650004100	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1480kj - 365kcal
Graisses / Vetten / Fett	26g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	16,5g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0,5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	21g
Sel / Zout / Salz	1,75g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch	96%	
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab	<0,1%	
Sel / Zout / Salz	2%	
Ferments lactiques / Melkfermenten / Milchsurekulturen	<0,1%	
Ferments d'affinage / raffinage fermenten / Raffinierung Fermente	<0,1%	
Truffe noire et huile de truffe / zwarte truffel en truffelolie / schwarze Trffel und Trffell	2%	

Allerg�nes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Humidité / Vocht / Feuchtigkeit	50%
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	50%
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	1,8%
pH	6,8

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	franc, subtil, truffe / openhartig, subtiel, truffel / frank, subtil, trffel



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

VIGNERON TRUFFE 125G

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	jaune / geel / gelb
Odeur / Geur / Geruch	munster
Texture / Consistentie / Textur	molle, homogène et souple / zacht, gelijkmatig en flexibel / weich, gleichmässig und flexibel

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella	0<25g	
Escherichia coli	100	
Listeria monocytogenes	0<25g	
Staphylococcus aureus	100	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	<8�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.*