



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

PROVENCAL HERBES PROVENCE 80G
PROVENCAL KRUIDEN 80GR

Article / Artikel : 40128

Catégorie : CHEVRE-GEIT-ZIEGE

Kaastype :

K sesorte :


Code douanier / Intrastat-code : 04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0,08 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 45 %

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



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			GTIN13	3423643017476	 *40128-CAR* *40128-CAR*
CAR / KAR	6 PCE	6	3		40128-CAR	
CAR / KAR	6 PCE			GTIN14	83423643017472	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1031kj / 248ckal
Graisses / Vetten / Fett	20%
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	13%
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3,1%
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	1,4%
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	14%
Sel / Zout / Salz	0,40%

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Caillé de chèvre pasteurisé / gestremde gepasteuriseerde geit / Sauer pasteurisierter Ziegen:	92,3%	
- Lait pasteurisé de chèvre / Gepasteuriseerde geitenmelk / Pasteurisiertes Ziegenmilch	94,99%	
- Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchs�urekulturen	5%	
- Pr�sure / Stremsel / Lab	0,005%	
- Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)	0,005%	
- Mélange provençal / Proven�aalse mix / Provençal Mix	7,5% : eau, herbes saveur provençale 35%, sel 10% / Water, Proven�aalse kruiden smaak 35%, 10% zout / Wasser, Kr�uter der Provence Geschmack 35%, 10% Salz	
-Stabilisant(s) / Stabilisator(en):		
- gomme xanthane / xanthaangom / Xanthan (E415)	0,3%	
- Acidifiant / Voedingszuur / S�uerungsmittel:		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure	0,2%	
Tapenade :	2,25%	
- Olives noires / zwarte olijven / schwarze Oliven	85,54%	
- C�pres / kappertjes / Kapern	12,83%	
- Jus de citron concentré / Geconcentreerd citroensap / Zitronensaftkonzentrat	0,86%	



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

PROVENCAL HERBES PROVENCE 80G PROVENCAL KRUIDEN 80GR

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
- Ail / Knoflook / Knoblauch	0,64%	
- Herbes de provence / Provencaalse kruiden / Kr�uter der Provence	0,09%	
- Poivre / peper / Pfeffer	0,04%	
Olive entière avec noyau / Hele olijven met kern / Ganze oliven mit Kern	1,875%	
- Olives noires / zwarte olijven / schwarze Oliven		
- Huile de tournesol / zonnebloemolie / Sonnenblumenöl		
- Eau / Water / Wasser		
- Sel / Zout / Salz		
- acide citrique / citroenzuur / Zitronensäure		
Feuille d'olivier non comestible	1%	

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

Conservateur / Conservatief / Konservierungsstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Sorbate de potassium / Kaliumsorbate / Kaliumsorbit (E202)	0,17%	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	45%
Sel dans l'extrait sec / Zout op droge stof / Salz in Trockenmasse	1%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	40%
pH	4,40

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur / Farbe	vert et blanc / groen en wit / Gr�n und Wei�
Odeur / Geur / Geruch	fromage frais lactique et herbes de provence / melkzuur kaas en verse kruiden de provence / Milchk�se und frische Kr�uter der Provence
Texture / Consistentie / Textur	lisse et fondante / glad en romig / cremig
Goût / Smaak / Geschmack	fromage frais de chèvre , herbes de provence, tapenade / verse geitenkaas, kruiden van de Provence, tapenade / Ziegenfrischk�se , Kr�uter der Provence, Tapenade

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Enterobacteriaceae	0<25g	
Listeria monocytogenes	0<25g	
Salmonella	0<25g	
Escherichia coli	2	
Staphylococcus aureus	2	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2�-6�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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.