



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

COEUR BASQUE PRIMEUR 4KG

Article / Artikel : 40170

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069086

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

4,3 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

0 %

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
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11		40170-CAR
CAR / KAR	1 PCE	26	26	11	GTIN14	93379760113153
PCE	1 PCE	21	21	9	GTIN13	3379760113150

40170-CAR
40170-CAR



Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1546 kJ / 373 Kcal
Graisses / Vetten / Fett	31g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges�ttigtes Fett	21g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	2.2g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0.5g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	22g
Sel / Zout / Salz	1.7g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch	98.1%	
Sel / Zout / Salz	1.8%	
Ferments / zuurbacteri�n / s�urekulturen	<0.05%	
Enzyme coagulante / Coagulerend enzym / Koagulierendes Enzym	<0.05%	

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

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Goût / Smaak / Geschmack	Cr�meux, légèrement sal�. Onctueux, fondant / Romig, licht zout, smeltend / Cremig, leicht salzig, schmelzend
Couleur / Kleur / Farbe	Blanche � ivoire. Pâte longue / Wit tot ivoor. Lange pasta / Wei� bis Elfenbein. Lange Paste
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	Fine, lisse, naturelle, beige � orange / Fijn, glad, naturel, beige tot oranje / Fein, glatt, natürlich, beige bis orange

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



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

COEUR BASQUE PRIMEUR 4KG

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Escherichia coli	100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur	2-8°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.