



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

CAILLADOU 2KG

Article / Artikel : 45104

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069089

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

55 %

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	19	19	8		45104-PCE	*45104-PCE* *45104-PCE*
PCE 1 PCE	19	19	8	GTIN13	2730355GGGGGC	
CAR / KAR 3 PCE	49	19,5	7		45104-CAR	*45104-CAR* *45104-CAR*
CAR / KAR 3 PCE	49	19,5	7	GTIN14	93309480002277	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nhrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	1398kj - 377kcal
Graisses / Vetten / Fett	26,6g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesttigtes Fett	16,2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	3,4g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	<0,1g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	20,9g
Sel / Zout / Salz	1,17g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait entier pasteurisé de vache / Volle gepasteuriseerde koemelk / Voll- pasteurisierter Kuhmilch	95%	
Herbes de Provence	2%	
- enrobage / bekleding / �berzug:		
- eau / Water / Wasser		
- gomme arabique (E-414)		
- extrait naturels de / natuurlijke extracten van / natürliche Extrakte aus		
- Naringin, Hesperidin, Quercetin		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurekulturen	0,8-1%	
Pr�sure microbienne / Microbiologisch stremsel / Mikrobiologische Lab		
Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509)		
Ail en poudre / Lookpoeder / Knoblauchpulver	1%	
Sel / Zout / Salz	1-1,2%	

Allergènes / Allergenen / Allergene

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



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

CAILLADOU 2KG

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
pH	5.2-5.3
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	52%-56%
Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse	51%-53%

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei�
Goût / smaak/ Geschmack	jaune / geel / gelb
Couleur de la croûte / Korstkleur / Farbe der Kruste	d'ail / knoflook / knoblauch enrobée d'herbes de Provence

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	
Escherichia coli	<100/g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	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   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.