



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

DUO DE BRIE AIL ET F-HERBES DUO BRIE KNOFLOOK- KRUIDEN DUO DE BRIE KNOBLAUCH-KR UTER

Article / Artikel : 48034

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaatype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069084

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

1.25 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 | 22 | 22 | 5 | | 48034-PCE | |
| PCE 1 PCE | 22 | 22 | 5 | GTIN13 | 2147747GGGGGC | |
| PCE 1 PCE | 22 | 22 | 5 | GTIN13 | 3259780200026 | |
| CAR / KAR 2 PCE | 43.5 | 21 | 6 | | 48034-CAR | |
| CAR / KAR 2 PCE | 43.5 | 21 | 6 | GTIN14 | 93259780200029 | |

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

| | Pour 100 g / Per 100 g |
|--|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert | 1469 kJ - 354 kcal |
| Graisses / Vetten / Fett | 32g |
| - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon ges ttigtes Fett | 22g |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat | 1.5g |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker | 0.5g |
| Protéines / Eiwitten / Eiwei  | 15g |
| Sel / Zout / Salz | 1.4g |

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

| | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Brie pasteurisé: - Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisiertes Kuhmilch - Sel / Zout / Salz - Pr sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab - Chlorure de calcium / Calciumchloride / Calciumchlorid (E509) - Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urebakterien - P nicillum | 79.8% | |
| Pâte   brillat: - Lait de vache / Koemelk / Kuhmilch - Lait de vache / Koemelk / Kuhmilch - Sel / Zout / Salz - Pr sure / Stremsel / Lab - Ferments lactiques / Melkzuurbacteri n / Milchs urebakterien | 20% | |
| Epices: - Ail / Knoflook / Knoblauch | 0.2% | |



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

DUO DE BRIE AIL ET F-HERBES DUO BRIE KNOFLOOK- KRUIDEN DUO DE BRIE KNOBLAUCH-KR UTER

| Ingr diants / Ingrediënten / Zutaten | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|---|--------------------------|--------------------------|
| - Persil / Peterselie / Petersilie - Ciboulette / Bieslook / Schnittlauch - Poivre gris / Peper / Pfeffer | | |

| Allergènes / Allergenen / Allergene | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|--------------------------|
| C leri / Selderij / sellerie Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein Lactose / Lactose / Laktose | |

| Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|--------------------------|
| Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse | >46% |
| Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse | >50% |

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation /evaluatie/wertung |
|---|---|
| Couleur / Kleur/ Farbe | blanche / wit / weiß |
| Texture / Consistentie / Textur | persillade / peterselie / petersilie ferme / harde / Hart |
| Goût / smaak/ Geschmack | souple / zacht / weich doux / zoet / s   typique / typische / typisch |

| Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp. | Cible / Doel / Ziel (UFC/g) | Maximum (UFC/g) |
|--|-----------------------------|-----------------|
| Staphylococcus aureus | <100/g | |
| Listéria monocytog nes | absent/25g | |
| Salmonella | absent/25g | |
| Escherichia coli | <100/g | |

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