



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 / Produktspezifkation

GAPERON 350G  
GAPERON 350GR

Article / Artikel : 48081

Catégorie : PATE MOLLE CROUTE FLEURIE

Kaastype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 04069099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 0.35 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 50 %

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



Code à Barre / Barcode / Strichcode

| Conditionnement<br>Verpakking<br>Verpackung | Longueur<br>Lengte<br>Länge | Largeur<br>Breedte<br>Breite | Hauteur<br>Hoogte<br>Höhe (cm) | Type<br>Type<br>Typ | Code à Barre<br>Barcode<br>Strichcode |  |
|---|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|--|
| PCE 1 PCE                                   | 9                           |                              | 8                              | GTIN13              | 3465340503012                         |  |
| CAR / KAR 6 PCE                             | 9                           |                              | 8                              |                     | 48081-CAR                             |  |

| Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte            | Pour 100 g / Per 100 g |
|--|------------------------|
| Energie / Energiewaarde / Brennwert                              | 360kcal - 1550kj       |
| Graisses / Vetten / Fett   | 26g                    |
| - dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett | 22g                    |
| Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat                           | 1g                     |
| - dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker               | 1g                     |
| Protéines / Eiwitten / Eiweiß                                    | 25g                    |
| Sel / Zout / Salz  | 1,5g                   |

| Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten  | Valeurs / Doelwit / Ziel | Origine/Oorspr./Herkunft |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch |                          |                          |
| Sel / Zout / Salz   |                          |                          |
| Poivre / peper / Pfeffer  |                          |                          |
| Ail / Knoflook / Knoblauch  |                          |                          |
| Présure / Stremsel / Lab  |                          |                          |
| Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurekulturen                   |                          |                          |
| Ferments d'affinage / rijpen gisten / Reife Fermente                          |                          |                          |

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

| Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften     | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|--|--------------------------|
| Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse | 50%                      |
| Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse                                    | 45%                      |

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation /evaluatie/wertung  |
|---|--|
| Texture / Consistentie / Textur                             | souple, onctueuse / soep, romige / Suppe, cremige                                  |
| Odeur / Geur / Geruch                                       | typé, aillé, poivré / getypt, knoflook, peperige / eingegeben, Knoblauch, pfeffrig |



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

# GAPERON 350G GAPERON 350GR

| Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische | Evaluation / evaluatie/wertung   |
|---|--|
| Goût / Smaak / Geschmack                                    | typé, aill , poivré / getypt, knoflook, peperige / eingegeben, Knoblauch, pfeffrig |

| Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp. | Cible / Doel / Ziel (UFC/g) | Maximum (UFC/g) |
|--|-----------------------------|-----------------|
| Salmonella   | 0<25g                       |                 |
| Staphylococcus aureus  | <100/1g                     |                 |
| Escherichia coli   | <1000/1g                    |                 |
| Listeria monocytogenes   | 0<25g                       |                 |

| Température / Temperatuur / Temperatur                  | Valeurs / Doelwit / Ziel |
|---|--------------------------|
| - de conservation / bewaartemperatuur / Lagertemperatur | 4°-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.*