



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

CREME DEBIC CULINAIRE 1L ORIG.
ROOM DEBIC CULINAIRE ORIG. 1L.
SAHNE DEBIC CULINAIRE 1L ORIG.

Article / Artikel : 77430

Catégorie : CREME-ALTERNATIVE-ROOM-SAHNE

Kaatype :

Käsesorte :

Code douanier / Intrastat-code : 19019099

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 1 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 20 %

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



Code à Barre / Barcode / Strichcode						
Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode
PCE	1 PCE	7.8	7.8	24.4		77430-PCE
PCE	1 PCE				GTIN13	5410488822141
CAR / KAR	6 PCE	24.4	16.5	25.6		77430-CAR
CAR / KAR	6 PCE				GTIN13	5410488821687
PAL	756 PCE	120	80	141		77430-PAL

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	885 kJ - 211 kcal
Graisses / Vetten / Fett	20g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	14g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	4.9g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	3.7g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	2.8g
Sel / Zout / Salz	0.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Crème / Room / Sahne Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel / Modifizierte Stärke Stabilisant(s) / Stabilisator(en): - E466 - carraghénanes / Carrageen - E331 Emulsifiant(s) / emulgator(en): - E471		

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



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

CREME DEBIC CULINAIRE 1L ORIG.
ROOM DEBIC CULINAIRE ORIG. 1L.
SAHNE DEBIC CULINAIRE 1L ORIG.

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	blanche / wit / wei�
Texture / Consistentie / Textur	liquide / vloeibaar / fl�ssig
Goût / smaak/ Geschmack	crème / room / Sahne

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Germes totaux / Totaal Kiemgetal / Gesamtkeimzahl	0/g	0/g
Listeria monocytogenes	0/g	0/g

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	2�-6�

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.*