



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

VAL DIEU PAIN 2.5KG
VAL DIEU BROOD 2.5KG
VAL DIEU BROT 2.5KG

Article / Artikel : 14790

Catégorie : PATE PRESSEE NON CUIT

Kaastype :

K sesorte :

Code douanier / Intrastat-code :

04069092

Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :

2.5 Kg

Matière grasse / Vetgehalte / Fett :

51 %

Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :

BE

ONTVANGEN

Door dejato om 17:42,2-2-21



Code   Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung	Longueur Lengte Lange	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Hohe (cm)	Type Type Typ	Code � Barre Barcode Strichcode	
PCE 1 PCE	25	13.5	7		14790-PCE	
PCE 1 PCE	25	13.5	7	GTIN14	95411021255931	
CAR / KAR 2 PCE	33	27	11		14790-CAR	
PAL 160 PCE					14790-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nahrwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	348 kcal - 1445 kJ
Graisses / Vetten / Fett	28,4g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesattigtes Fett	18,7g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiwei�	23,2g
Sel / Zout / Salz	1,6g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteuriserter Kuhmilch		
Sel / Zout / Salz		
Pr�sure animale / Dierlijk stremsel / Tierischem Lab		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteri�n / Milchsurebakterien		
Conservateur / Conservatief / Konservativ: Lysozyme		

Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein	
Lactose / Lactose / Laktose	
Lysozyme (Extrait de blanc d'�uf / Eiwitextract / aus Eiklar)	

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften

Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschaften	Valeurs / Doelwit / Ziel
Matière grasse dans l'extrait sec / Vet op droge stof / Fett in Trockenmasse	48.4g
Eau / Water / Wasser	45.5g

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation / evaluatie/wertung
Couleur / Kleur/ Farbe	jaune pale / lichtgeel / hell gelb



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

VAL DIEU PAIN 2.5KG VAL DIEU BROOD 2.5KG VAL DIEU BROT 2.5KG

Caractéristiques organoleptiques / typische organoleptische	Evaluation /evaluatie/wertung
Texture / Consistentie / Textur	lisse / gladde / glatte souple / zacht / weich homogène / homogene
Goût / smaak/ Geschmack	doux / zoet / s�� beurr� / boter / butter
Odeur / Geur / Geruch	beurr�e / boter / butter
Couleur de la cro�te / Korstkleur / Farbe der Kruste	beige / lichtbruin / hellbraun orang�e / oranje / orange

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus	<100/g	1.000/g
Escherichia coli	<100/g	1.000/g
Listeria monocytogenes	abs/25g	
Salmonella	abs/25g	

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaar temperatuur / Lagertemperatur	<7�

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 betreffen.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.*