

| 1. Algemeen / Générale | |
|---|--|
| Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité | B 659 |
| Productnaam / Nom Produit | Crèmepaté appel Calvados / Pâté crème aux pommes et Calvados |
| Andere benamingen / Autres Noms | / |
| Receptnummer / Numéro de recette | 310 |
| Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe | Vast / Fixe |
| Productbeschrijving / Description Produit | Snijvaste, smeerbare crèmepaté met appelstukjes en Calvados / Pâté crémeux fixe aux pommes et Calvados |
| Bedoeld gebruik / Mode d'emploi | Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire |
| Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients | conform FIC1169/2011 |
| Nederlands | <p>Ingrediënten: varkenslever (34%), varkensvet, varkensvlees (11%), gedroogde appels (4%), varkensbindweefsel, Calvados (3%), EIEREN, zout, MELKeiwit, lactose (MELK), varkenseiwit, dextrose, kruiden en specerijen, gedroogde groenten, aroma's, emulgator (E472), stabilisator (E407), antioxidant (E300), conserveermiddelen (E250, E326).</p> <p><i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten, selderij en mosterd verwerkt worden</i></p> |
| Français | <p>Ingrédients: foie de porc (34%), gras de porc, viande de porc (11%), pommes séchées (4%), tissu conjonctive de porc, Calvados (3%), OEUFS, sel, protéine de LAIT, lactose (LAIT), protéine de porc, dextrose, épices et plantes aromatiques, légumes séchés, arômes, émulsifiant (E472), stabilisateur (E407), antioxydant (E300), conservateurs (E250, E326).</p> <p><i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, soja, lait, noix, céleri et moutarde sont présents</i></p> |

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

| | | |
|---|---|---|
| Opslagtemperatuur / Température de conservation | Koel bewaren, max. 4°C Garder en fraîcheur, max. 4°C | |
| Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) | Vacuum: | 42 dagen / 6 weken 42 jours / 6 semaines |
| | Gas (CO ₂ /N ₂): | 28 dagen / 4 weken 28 jours / 4 semaines |
| Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage | 5 dagen (indien gekoeld bewaard <4°C) 5 Jours (si gardé en fraîcheur <4°C) | |

| | | |
|--|--|--------------------|
| 3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles | via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse | |
| | Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr | |
| Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques | 1439 348 | kJ Kcal |
| Eiwitten / Protéines | 10.5 | g |
| Vetten / Matière grasse | 32.0 | g |
| - waarvan verzadigd / dont saturés | 11.4 | g |
| Koolhydraten / Glucides | 4.5 | g |
| - waarvan suikers / dont sucres | 4.5 | g |
| Voedingsvezels / Fibres alimentaires | < 0.5 | g |
| Zout / Sel | 1.8 | g |
| Natrium / Sodium | 0.9 | g |

4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

| | |
|---|---|
| GMO-status / Status OGM | Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM |
| Bestraling / rayonnement | Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont pas irradiés. |
| Metaaldetectie / détection de métaux | Ja Oui |
| Verpakking / emballage | De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires |

**5. Microbiologische kenmerken /
Caractéristiques bactériologiques**

CAT 1B : Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting

| Parameters / Paramètres | Dag 0 / Jour 0 | Einde TGT-THT / Fin |
|---|-----------------|---------------------------------------|
| Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal / Germes totaux aérobies | 10 ⁴ | 10 ⁶ (a) |
| Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur | 10 ³ | 10 ⁵ |
| Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique | 10 ³ | 10 ⁷ |
| Gisten / Levures | 10 ³ | 10 ⁵ |
| Schimmels / Moisissures | 10 ³ | 10 ³ |
| Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae | 10 ² | n.v.t. |
| E. coli / E. coli | 10 | 10 |
| Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus | 10 ² | 10 ² |
| Bacillus cereus / Bacillus cereus | 10 ³ | 10 ⁴ - 10 ⁵ (h) |
| Campylobacter spp (g) / Campylobacter spp (g) | afw. in 25 g | afw. in 25 g |
| Salmonella spp (*) / Salmonella spp (*) | afw. in 25 g | afw. in 25 g |
| Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*) | afw. in 25 g | 10 ² |

Bron : Microbiologische richtwaarden Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

- (a): Wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10⁶/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
Lorsque le nombre des bactéries aérobie psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif de 10⁶/g, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que bactéries lactiques (homofermentative)
- (b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt
Analyser seulement si emballés sans oxygène
- (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC>10⁷/g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a des anomalies sensorielles inacceptables
- (g): Enkel te bepalen in bedrijven waar ook rauw gevogelte verwerkt wordt
Seulement dans les entreprises où la volaille crue est traitée
- (h): 10⁵ kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
10⁵ kve/g seulement s'il concerne *B. cereus* psychrotrophe avec moins de potentiel en tant que substance intoxicante

Opgelet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Attention : La bactériologie peut seulement être garantie quand les renseignements de conservations sont respectés.

| 6. Allergeen informatie | | Conform EG2003/89 en EG2006/142 | |
|---|--------------------------------------|--|--|
| Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée | Aanwezig in product / Présent | Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise | |
| Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut) | - | X | |
| Schaal- en schelpdieren / Crustacés | - | - | |
| Eieren / Oeufs | X | X | |
| Vis / Poisson | - | - | |
| Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes) | - | - | |
| Soja / Soja | - | X | |
| Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose) | X | X | |
| Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>) | - | X | |
| Selderij / Célerie | - | X | |
| Mosterd / Moutarde | - | X | |
| Sesam / Graines de sésame | - | - | |
| zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg) | - | - | |
| Lupine / Lupin | - | - | |
| Weekdieren / Mollusque | - | - | |
| Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625) | - | X | |

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et informatif, pas lié

| 7. Contactgegevens / Contact | |
|--|--|
| De Beauvoorder Paté NV Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73 | |

