

<b>1. Algemeen / Générale</b>	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	CrèmePATÉ met Roquefort en peer / Pâté crème aux Roquefort et poires
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	311
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Snijvaste, smeerbare crèmePATÉ met Roquefort en peer / Pâté crèmeux fixe avec Roquefort et poires
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 (31,5%), varkensvet, water, varkensvlees (10%), peren (4.2%), varkensbindweefsel, Roquefortkaas (MELK) (3%), EIEREN, zout, MELKeiwit, varkenseiwit, dextrose, kruiden en specerijen, gedroogde groenten, aroma's, emulgator (E472c), stabilisator (E407, gemodificeerd zetmeel), antioxidant (E300), conserveermiddelen (E250, E326). Oppervlakte kleurstof (E150a). Garnering : o.a. NOTEN.</p> <p><i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten, selderij en mosterd verwerkt worden</i></p>
Français	<p><b>Ingrédients</b> : foie de porc (31.5%), gras de porc, eau, viande de porc (10%), poires (4.2%), tissu conjonctif de porc, fromage Roquefort (LAIT) (3%), OEUFS, sel, protéine de LAIT, protéine de porc, dextrose, épices et plantes aromatiques, légumes séchés, arômes, emulgateur (E472c), stabilisateur (E407, amidon modifié), antioxidant (E300), conservateurs (E250, E326). Colorant surface (E150a). Décoration : e.a. NOIX.</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 <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> ):	28 dagen / 4 weken 28 jours / 6 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)

<b>3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles</b>	via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse	
	<b>Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr</b>	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	<b>1425 345</b>	<b>kJ Kcal</b>
Eiwitten / Protéines	<b>10.5</b>	<b>g</b>
Vetten / Matière grasse	<b>32.0</b>	<b>g</b>
- waarvan verzadigd / dont saturés	<b>11.4</b>	<b>g</b>
Koolhydraten / Glucides	<b>3.0</b>	<b>g</b>
- waarvan suikers / dont sucres	<b>2.9</b>	<b>g</b>
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	<b>&lt; 0.5</b>	<b>g</b>
Zout / Sel	<b>1.9</b>	<b>g</b>
Natrium / Sodium	<b>1.0</b>	<b>g</b>

## 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 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten / Levures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels / Moisissures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	n.v.t.
E. coli / E. coli	10	10
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus / Bacillus cereus	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> (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 <sup>2</sup>

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 10<sup>6</sup>/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 10<sup>6</sup>/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 > 10<sup>7</sup>/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.  
Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10<sup>7</sup>/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): 10<sup>5</sup> kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant  
10<sup>5</sup> 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	
	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée		
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	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
<p>De Beauvoorder Paté NV            Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM            Tel : (+32) 058 31 53 53            Fax : (+32) 058 31 60 35            Mail : <a href="mailto:info@debeauvoorder.be">info@debeauvoorder.be</a>            Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73</p>

