

## 1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Chef Asperge Debo / Chef Asperge Debo
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	761
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Snijvaste, halfgrove paté met asperges / Pâté mi-gos fixe aux asperges
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>Ingredienten: varkenslever (45%), varkensvlees (35%), varkensvet en -bindweefsel, asperges (3%), water, EIEN, zout, rijstbloem, dextrose, voedingsvezel, kruiden en specerijen, ui, tomatenpuree, glucosestroop, stabilisator (E407, E410, E412), emulgator (E472), varkenseiwitten, antioxidant (E301, E331, E392), conserveermiddel (E250, E262).</p> <p><i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten, selderij en mosterd verwerkt worden</i></p>
Français	<p>Ingredients: foie de porc (45%), viande de porc (35%), gras et tissu conjonctif de porc, asperges (3%), eau, OEUFS, sel, farine de riz, dextrose, fibre alimentaire, plantes aromatiques et épices, oignon, concentré des tomates, sirop de glucose, stabilisateur (E407, E410, E412), émulsifiant (E472), protéines de porc, antioxygène (E301, E331, E392), conservateur (E250, E262).</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 / 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)

<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>1223 295</b>	<b>kJ Kcal</b>
Eiwitten / Protéines	<b>15</b>	<b>g</b>
Vetten / Matière grasse	<b>25</b>	<b>g</b>
- waarvan verzadigd / dont saturés	<b>9.0</b>	<b>g</b>
Koolhydraten / Glucides	<b>2.5</b>	<b>g</b>
- waarvan suikers / dont sucres	<b>1.5</b>	<b>g</b>
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	<b>0.5</b>	<b>g</b>
Zout / Sel	<b>2</b>	<b>g</b>
Natrium / Sodium	<b>0.9</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
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
<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>

