

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Chef noten Debo/ Chef noix Debo
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	762
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Halfgrove paté met noten / Pâté mi-grossière au noix
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	Ingrediënten: varkenslever (45%), varkensvlees (35%), varkensvet en - bindweefsel, HAZELNOTEN (3%), water, EIEREN, zout, rijstbloem, dextrose, voedingsvezel, kruiden en specerijen, ui, tomatenpuree, glucosestroop, stabilisator (E407, E410, E412), emulgator (E472), varkenseiwitten, antioxidant (E301, E331, E392), conserveermiddel (E250, E262). Garnering : o.a. NOTEN, MOSTERDzaad. <i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten, selderij en mosterd verwerkt worden</i>
Français	Ingredients: foie de porc (45%), viande de porc (35%), gras et tissu conjonctif de porc, NOISETTES (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), émulateur (E472), protéines de porc, antioxygène (E301, E331, E392), conservateur (E250, E262). Décoration : e.a. NOIX, graines de MOUTARDE. <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, soja, lait, noix, céleri et moutarde sont présents</i>

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	1223 295	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines	15	g
Vetten / Matière grasse	25	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	9.0	g
Koolhydraten / Glucides	2.5	g
- waarvan suikers / dont sucres	1.5	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	0.5	g
Zout / Sel	2	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	
	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	X
Selderij / Célerie	-	X
Mosterd / Moutarde	X	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 : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73</p>



**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION
PRODUIT**

Doc : RF-16-762
Uitgave : 30-06-2014
Versie : A
Pagina 5 / 5

8. Varianten / Variants / Varianten

Artikelcode Code d'article	Pot/soort Terrine/sorte	Verkoopsgegewicht (kg) Poids de vente (kg)	Vacuum/gas	EAN-code