

1. Algemeen / Générale

| | |
|---|--|
| Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité | B 659 |
| Productnaam / Nom Produit | Chef witloof Debo / Chef andives Debo |
| Andere benamingen / Autres Noms | / |
| Receptnummer / Numéro de récepture | 764 |
| Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe | Vast / Fixe |
| Productbeschrijving / Description Produit | Halfgrove paté met witloof / Pâté mi-grossière aux endives |
| 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 (42%), varkensvlees (33%), varkensvet en - bindweefsel, witloof (11%), 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).</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 (42%), viande de porc (33%), gras et tissu conjonctif de porc, endives (11%), 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).</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 | 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 |
| 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 : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73</p> |

