



QUALITE CHARCUTERIE

Spécification produit référence N° 4040

Indice de révision du formulaire : 09

Date de mise à jour des informations : 30/09/2022

DA/QUA/058 – Spécification Produit Fini Cuit

 **Pâté à l'ancienne 3,5kg v/p**

 **Ouderwetse boerenpaté 3,5k v/v**

 **Référence de l'article**


 **Artikelreferentie**

 **Product reference**


 **Artikelnummer**

Art GDV 4040

Liste des ingrédients - Ingrediënten lijst - Ingredients List - Zutatenauflistung:

 : Foie de porc (45%), viande de porc (23%), gras de porc, **lait**, sel iodé, protéines de porc, dextrose, protéines de **lait**, épices, correcteur d'acidité: carbonates de sodium.

Couverture : gelée (eau, gélatine de porc, sucre, sel, sirop de glucose, colorant: E150a, gélifiant: E407, conservateur: E202).

 : Varkenslever (45%), varkensvlees (23%), varkensvet, **melk**, gejodeerd zout, varkenseiwitten, dextrose, **melkeiwitten**, specerijen, zuurteregelaar: natriumcarbonaten.

Dekking: gelei (water, varkensgelatine, suiker, zout, glucosestroop, kleurstof: E150a, geleermiddel: E407, conserveermiddel: E202).




Conditions d'utilisation - Gebruiksaanwijzingen - How to use - Gebrauchsanweisung:

 Denrées alimentaires prêtes à consommer


 Voedingsmiddelen klaar te consumeren


 Food products ready to eat


 Lebensmittel zum Verzehr

 **Température de conservation**  **Bewaartemperatuur**  **Storage temperature**  **Lagertemperatur:**

0-7°C

 **Date limite de consommation:** 35 jours à partir du jour de fabrication (dans son emballage fermé)

 **Uiterste consumptiedatum:** 35 dagen vanaf de fabricatiedatum (in gesloten verpakking)

 **Use by date:** 35 days from the production day (in closed packaging)

 **Verbrauchsdatum:** 35 Tage ab dem Herstellungsdatum (in geschlossenen Verpackungen)

 **OGM et ingrédients issus d'OGM**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

 **GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003.

 **GMO and ingredients coming from GMO**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the European rules 1829/2003 and the European rules 1830/2003

 **GMO und GMO abstammende Zutaten**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

 **Ingrédients soumis à ionisation**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE.

 **Ingrediënten onderworpen aan bestraling**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EU-richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG.

 **Ingredients under ionization process**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the EU directives 1999/2/EC en 1999/3/EC.

 **Zutaten wurden einer Bestrahlung unterworfen**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut EU Richtlinien 1999/2/EG en 1999/3/EG.

🇫🇷 Liste des allergènes et intolérances alimentaires (d'après le règlement 1169/2011/CE du 25/10/2011)

Les allergènes à étiquetage obligatoire présents dans le produit sont mis **en gras** dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.

🇳🇱 Lijst van allergenen en voedingsintoleranties (conform verordening 1169/2011/EG van 25/10/2011)

De in het product aanwezige allergenen, met verplichte etikettering, staan **vet gedrukt** in de ingrediëntendeclaratie, in overeenstemming met de Europese Wetgeving.

🇬🇧 Allergens and food intolerances list (according to Regulation 1169/2011/EC of 25/10/2011)

Allergens with obligatory labelling present in the product are mentioned **in bold** in the ingredients list according to the regulation.





🇩🇪 Liste der Allergene und Nahrungsunverträglichkeiten (laut Verordnung 1169/2011/EG vom 25/10/2011)

Die Kennzeichnungspflichtigen im Produkt vorhandenen Allergene sind im Zutatenverzeichnis **in Fettschrift** laut Verordnung aufgeführt.





Code	Allergènes - Allergenen Allergens- Allergene	Recette sans Recept zonder Recipe without Rezept Ohne	Recette avec Recept met Recipe with Rezept mit	Peut contenir des traces de Kan sporen bevatten van May also contain Kann Spuren enthalten von
1	Céréales contenant du gluten[1] Glutenbevattende granen - Cereals containing gluten - Glutenhaltiges Getreide	X		X
2	Crustacés - Schaaldieren Crustaceans – Krebstiere	X		
3	Œufs – Eieren - Eggs – Eier	X		X
4	Poissons – Vis - Fish – Fische	X		
5	Arachides - Aardnoten Peanuts – Erdnüsse	X		
6	Soja – Soybeans – Sojabohnen	X		X
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) - Milk and products thereof (including lactose) – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	

8	Fruits à coques [2] Noten – Nuts - Schalenfrüchte	X		X
9	Céleri - Selderij Celery – Sellerie	X		X
10	Moutarde - Mosterd Mustard – Senf	X		X
11	Graines de sésame - Sesamzaad - Sesame seeds- Sesamsamen	X		
12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), > 10mg/kg exprimés en SO2 Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot 227), > 10 mg/kg uitgedrukt als SO2 Sulphur dioxide and sulphites (E220 to E227) + 10mg/kg expressed in SO2 Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E227) > 10 mg/kg als SO2 angegeben	X		
13	Lupin - Lupine – Lupinen	X		X
14	Mollusques - Weekdieren Molluscs – Weichtiere	X		


1


-  Blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
-  Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
-  Wheat, rye, barley, oats, spelt and kamut
-  Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut


2


-  Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
-  Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
-  Almonds, hazel-nut, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nut
-  Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse

Paramètres Parameters	Cible (m) Doelwit (m) Target (m) Sollwert (m)	Normes légales (M) Wettelijke normen (M) Legal standard Gesetzliche Normen (M)	DLC - THT Shelflife - MHD
Flore totale aérobie (30°C) Totaal Aëroob Kiemgetal (30°C) Total viable account (30°C) Gesamtkeimzahl (30°C)	≤ 10.000 CFU/g	≤100.000 CFU/g	≤10.000.000 CFU/g
Rapport flore totale / bactéries lactiques	<100	<100	<100
Enterobacteriaceae	≤ 50CFU/g	≤500 CFU/g	≤10.000 CFU/g
Escherichia Coli	≤10 CFU/g	≤100 CFU/g	≤100 CFU/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 CFU/g	≤1.000 CFU/g	≤1.000 CFU/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 30 CFU/g	≤ 30 CFU/g	≤30 CFU/g
Bactéries lactiques - Melkzuurbacteriën	≤ 10.000 CFU/g	≤100.000 CFU/g	≤10.000.000 CFU/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	<100 CFU / g
Campylobacter (si présence de viande de volaille)	<100 CFU /g	<100 CFU /g	<100 CFU /g
E Coli O 157 (si présence de viande de bœuf ou de mouton)	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g
Salmonella spp	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g	Absence/25g Afwezig/25g Nicht nachgewiesen in 25g

 Règlement (CE) N°2073/2005/AFSCA: Notification obligatoire et limites de notification/Guide d'autocontrôle Fenavian/Limites internes.

 (Verordening (EG) N°2073/2005/FAVV: Meldingsplicht & meldingslimieten Autocontrolegids/Fenavian/interne limieten.

 Rules (EC) N° 2073/2005/AFSCA (Federal agency for food safety): obligatory notification and notification limits/Self-control Fenavian Guide/ Internal limits.

 Verordnung (EG) N°2073/2005/FASNK: Pflichtangabe und beschränkte Angabe/Selbstkontrolle Handbuch Fenavian/Interne Begrenzungen.


■ **Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g**
■ **Gemiddelde voedingswaarde per 100g**
■ **Average nutritional values per 100g**
■ **Durchschnittliche Nährwerte pro 100g**

Energie - Energie - Energy - Energie	1424kJ/340kcal
Matières grasses - Vetten - Fat - Fett	30g
dont - waarvan - of which - davon:	
- <i>acides gras saturés</i>	
- <i>verzadigde vetzuren</i>	
- <i>saturates</i>	10,7g
- <i>gesättigte Fettsäuren</i>	
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kohlenhydrate	3,0g
dont - waarvan - of which - davon:	
- <i>sucre</i>	
- <i>suikers</i>	
- <i>sugars</i>	0,9g
- <i>Zucker</i>	
Protéines - Eiwitten - Protein - Eiweiß	14,5g
Sel - Zout - Salt - Salz (Na x 2,5)	1,4g
Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Ballaststoffe	g
Humidité - Water - Humidity - Wasser	50%
Aw	
pH	

 Coordonnées du service qualité charcuterie:


 Kwaliteit vleeswaren afdeling contact :


 Quality delicatessen department contact :


 Anschrift der Qualitätsabteilung :

E-mail : qualite.charcuterie@detry.com

Téléphone : +32 87 680 625

 N° de GSM en cas d'incident de sécurité alimentaire uniquement:

 GSM nummer in geval van calamiteiten:

 Mobile number in case of food safety incident only:

 Handy-Nummer im Falle eines Problems der Sicherheit Nahrungsmittelkette :

+32 496 586 462