

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming ¹	Hazenpaté 1.5kg
Land van herkomst	België
Artikelnummer	1400

2. Contactpersonen

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
Naam	Joris Missiaen	Charlotte Durant	Joris Missiaen	
Functie	Zaakvoerder	Bediende	Zaakvoerder	
Tel.	058/288086	058/288086	0474//433776	
Fax	058/289920	058/289920		
E-mail	info@deveurnambachtse.be	info@deveurnambachtse.be		

3. PRODUCT

Ingrediënten: 30% haas, 40% varkensvlees, 21% varkenslever, ajuin, EI, MELK, zout, kruiden, conserveermiddel E250, antioxidant E300, stabilisatoren E450 E451, smaakversterker E621 GLUTEN SELDERIJ MOSTERD
Ingrédients: 30% lièvre, 40% viande de porc, 21% foie de porc, oignons, OEUFs, LAIT, herbes, conservateurs E250, antioxidant E300, stabilisants E450 E451, exhausteur de gout E621 GLUTEN CELERI MOUTARDE

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen/non
“met zoetstof(fen):”	Neen/non
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen/non
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen/non
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen/non

¹ Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	+
Schaaldieren	-
Eieren	+
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk, uitgezonderd lactose	+
Lactose	+
Schaalvruchten	-
Selderij	+
Mosterd	+
Sesamzaad	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C		
Bewaartemperatuur	4°C		
Bewaaromstandigheden na openen	4°C		
Houdbaarheid	8 weken		

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "ten minste houdbaar tot"

Voorbeeld: 16-07-12

Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid

Aanduiding van de partij

Lot

Voorbeeld: 020921

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

7. PRODUCTKENMEKREN

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Totaal psychotroof kiemgetal	30 000 kve/g	3 000 000 kve/g
Melkzuurbacteriën	3 000 kve/g	30 000 000 kve/g
Sulfiet reducerende clostridia	3 000 kve/g	300 000 kve/g
Coag. Pos. Staphylococcen	3 000 kve/g	300 000 kve/g
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	100 kve/g
Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid

8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	329
	in kJoule	1360
eiwitten	in gram	12.6
koolhydraten	in gram	1.1
waarvan suikers	in gram	1.1
vetten	in gram	30.4
waarvan verzadigd	in gram	11.6
zoutgehalte	in gram	2.02

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Charlotte Durant – bediende
Versie & datum	05/10/2022

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar De Veurn'Ambachtse bvba.
Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	