

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****1. Produktbeschrijving – Désignation Produit - Product Identification**

Produkt naam, Désignation , Product name	<b>Ardeense paté – Pâté d’Ardennes</b>
Netto gewicht product, poids net, net weight	<b>1950g (vast, fixe, fixed)</b>
Produkt artikel nummer N° article Supplier’s product code	119.498.0
Merk, marque, brand name	<b>Sanpareil</b>
Land van oorsprong / Pays d’origine:	België, Belgique, Belgium
Product barcode, Code EAN produit Y=jaar,an,year,M=maand,mois,month,D=dag,jour,day W=gewicht,poids, weight; X=aantal,quantité,number B=lot, batch	EAN13 + EAN128 met EAN13 product=54 10321 30230 4 en EAN128 = (01)0 + EAN13 (15) YYMMDD (10) 99BBBB
Intrastat code, code intrastat, VAT commodity code	16022090 (paté)

**2. Contact Details producent / producteur / manufacturer**

Firmanaam, Nom société, Company name	Sanpareil NV
Adres, Adresse, Address	Mechelseweg 90 1880 Kapelle-op-den-Bos België
EG keurmerk, Marque C.E. de salubrité, Factory Code	BE B227 EG
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 16 21
Contact Fax Number	00 32 (0)15 71 16 27

Contact persoon commercieel: Personne à contacter commercial: Contact name commercial:	Dirk Peeters
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 99 28
e-mail	dpe@sanpareil.be

Contact persoon kwaliteitsdienst Personne à contacter qualité : Contact name quality assurance	Ilse Lemmens
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 99 24
e-mail	ile@sanpareil.be

<b>Produkt recall - Emergency contact</b>	
Contactpersoon, Personne de contact, Contact name	Dirk Peeters
Functie, Fonction, Contact position	afgevaardigd bestuurder
Emergency line tel. nr. (24u/dag, 24h/jour, 24 hours/day)	0495 26 65 62

## Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification



### 3. Ingrediënten & etikettering – Ingrédients & étiquetage – Ingredients & labelling

**Ingrediënten:**

Ingrediënten: varkenslever, varkensvet , varkensvlees 9%, water, varkensbindweefsel, zuurteregelaar (E325), zout, suiker, gedroogde ui, kruiden, varkenseiwit, tomatenpoeder, antioxidant(E301), conserveermiddel(E250).

**Ingrédients:**

Ingrédients: foie de porc, graisse de porc, viande de porc 9%, eau, tissu conjonctif de porc, correcteur d'acidité (E325), sel, sucre, oignon séché, épices, protéine de porc, poudre de tomate, antioxydant (E301), conservateur(E250).

Bevat het product doorstraalde ingrediënten? Présence d'ingrédients ionisés ? Does this product contain irradiated ingredient(s)?	nee, non, no
Bevat het product genetisch gemodificeerde organismen volgens EG 1829/2003 en EG 1830/2003? Présence d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés selon CE 1829/2003 et CE 1830/2003 ? Does the product contain GMO or any ingredients produced from GMO as defined in EC regulations 1829/2003 and 1830/2003	nee, non, no
Type verpakking – Type d'emballage – Packaging description	vacuüm - sous vide - vacuum

Dit produkt bevat maximaal 5% rework. Ce produit contient 5% de rework au maximum. This product contains max. 5% rework.

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****4. Allergenen - Présence de substances liées aux allergies - Intolerance Data****4 Stoffen welke verplicht op het etiket vermeld moeten worden - Ingrédients qui doivent être énumérés - Ingredients which must be mandatory labelled :**

	Bevat het product het allergeen of producten op basis ervan? Est-ce que le produit contient l'allergène ou des produits à base de l'allergène Does the product contain the substance or products thereof?	Bevat - Contient - Contains	Kan mogelijk sporen bevatten - Peut contenir des traces - May contain traces	Is vrij van - Ne contient pas - Does not contain	Oorsprong - Origine - Origin
1	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil
2	Schaaldieren - Crustacés - Crustaceans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eieren - Oeufs - Eggs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Vis - Poissons - Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Aardnoten - Arachides - Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Soja - Soybeans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Melk ( inclusief lactose) - Lait (y compris lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil
8	Schaalvruchten : amandel, hazel-, wal-, cashew-, pecan-, para-, pistache- en macadamianoten Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil
9	Selder - Céleri - Celery	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil
10	Mosterd - Moutarde - Mustard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamzaad - Graines de sesame - Sesame seeds	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO2 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg exprimées en SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisez comme ingrédient à Sanpareil
13	Lupine – Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weekdieren - Mollusques - Molluscs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****5. Voedingswaarde en chemie - Valeurs nutritionnelles et chimiques - Nutritional & chemical values**

	/ 100g
Energy- kcal	332
Energy- kJ	1375
Vet - Matières grasses - Fat	30
Waarvan verzadigde vetzuren	12
Koolhydraten – Glucides - Carbohydrate	2.6
Waarvan suikers	1.1
Eiwit – Protéine - Protein	14
Zout	2.8

**6. Bacteriologie – Standards microbiologiques - Bacteriological values**

	Doel af fabriek Objectif ex usine Target day of shipment	Tolerantie af fabriek Tolérance ex usine Tolerance day of shipment	Op einde vervalddag Fin DLC End of shelf life
Totaal aerob klemgetal Flore aérobie totale Total Viable Count	<1.000/g	<20.000/g	<1.000.000/g
melkzuurbacteriën bactéries lactiques	<100/g	<1000/g	<10.000.000/g zonder sensorische afwijkingen
Enterobacteriaceae	<50/g	500/g	nvt
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g	<1000/g
Bacillus cereus	<100/g	<1000/g	<100.000/g
Listeria Monocytogenes	afwezig - absent / 25g	afwezig / absent / 25g	afwezig - absent / 0.01g
Salmonella	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g

**7. Produkteigenschappen – Caractéristiques du produit - Product properties**

Visuele beschrijving Description visuelle Visual appearance	Roos-rood-bruine vleesmassa, bovenzijde bruin gebrand
Smaak – Goût - Taste	fris, kruiden, naar varkensvlees/lever
textuur texture	grof - gros - coarse

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****8. Informatie vervalddag – Information DLC – Shelf life information**

Minimaal gegarandeerde resthoudbaarheid bij levering DLC lors de l'arrivée chez le client Minimum guaranteed Shelf life at day of delivery	42 dagen/jours/days
Bewaarinstructies Conditions de stockage Storage instructions	Koel bewaren – Tenir au frais -Keep refrigerated max. +5 °C
Formaat product batch code Codification du numéro de lot Format product batch code	LOT99DDMM
Verklaring batchcode Explication Codification du numéro de lot Explanation product batch code	productiedag: DD=dag, MM=maand

**9. Gegevens verpakking - Caractéristiques d'emballage - Product packaging properties****9.1 Verpakking Product - Emballage du Produit - Product packaging:**

Verpakkingsonderdeel Description emballage Packaging component	aard - composition (pap(i)er, PE, PP, ...)	Gewicht - Poids - weight (g)	lengte - longueur length (cm)	breedte - largeur - width (cm)	hoogte - hauteur - height (cm)
folie, film	meervoudig plastic, multiple plastique	18	+/-19	+/-12.5	+/-8
etiket, étiquette, label	papier, paper	1.4			
Bruto gewicht produkt Poids brut produit		+/-1975g			

**9.2 Beschrijving Colli + palettisatie :**

Type colli	grijze plastic bak-bac gris-plastic tray
Aantal producten per colli / produits par colli / Units per case	10 stuks per bak
EAN colli	geen
Colli per laag – Colli par couche - Cases per layer	5
Lagen per pallet - Couches par palette - Layers per pallet	4
Type pallet – Type de palette - Pallet style	euro