

<b>POLCA PATÉ</b>	<b>DATENBLATT</b>	
<u>Produkt:</u>	<u>LEBERPASTETE FEIN MIT GRÜNEM PFEFFER NACH BELGISCHER ART</u>	<u>PRODUKT KODE:</u> 022011
<u>Verpackung:</u>	<u>Stangenform 1 Kg</u>	

**Lieferant:**

POLCA NV

Lodewijk de Raetlaan 40

B-8870 Izegem, Belgien

EEG export N°: B-717

Tel: 051/30.81.88

Fax: 051/31.45.81

E-mail: Info@polca.be

Website: www.polca.be

**Zertifikation:****BRC, site code: 1881379****Barkode:**

Barkode Produkt:

EAN-13: 541354622211 - 2

Barkode Karton:

EAN-13: 541354622011 - 8

EAN-128: (01)05413546220118

Intrastat Kode:

16022090

**Zutatenliste (laut QUID):**

32% Schweineleber, Hähnchenfett, 19% Hähnchenfleisch, Wasser, 2% Grüner pfeffer, Kochsalz, Reismehl, Antioxidationsmittel (E301, E326), Emulgator (E472c), Zwiebeln, MILCHEIWEISS, Gewürze & Aromen, Dextrose, Tomaten, Stabilisator (E450, E452), Hefeextrakt, Konservierungsstoff (E250, E261), Schweinegelatine - Allerge Information: Enthält MILCH - Kann Spuren enthalten von SCHALENFRÜCHTEN (WALNÜSS und HASELNÜSS)

**Ernährungswerte:**

- Ernährungswerte:	1160 kJ / 279 kCal		
- Fettgehalt:	22,8 g	Davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g
- Kohlenhydrate:	5,9 g	Davon Zucker:	2 g
- Eiweiss:	12,7 g		
- Salz:	1,9 g		

**Metalldetektion:**

Alle unsere Produkten werden vom Metalldetektor kontrolliert. Partikeltestgrösse: Fe: 4 mm; N-Fe: 4,5 mm; INOX: 6,5 mm

**Konformität Verpackung**

Basierend auf die Erklärungen unserer Vorlieferanten, können wir garantieren dass alle Verpackungsmaterialien konform mit den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften, insbesondere mit der E.U. Verordnung 1935/2004, 10/2011 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**Haltbarkeit:**

60 Tage bei +2/4°C

48 Tage minimum bei Anlieferung

**Lagertemperatur:**

+2/4°C

**Verpackung:****Allgemein:**

- Stück / Karton:	20
- Karton / Schicht:	4
- Schichten / Palette:	9
- Kartons / Palette:	36
- Type Pallete:	EURO

**Produkt:**

- Netto Gewicht:	1000 g
- Gewicht Schale:	0 g
- Gewicht Plastikfolie:	10 g
- Länge:	285 mm
- Breite:	100 mm
- Höhe:	70 mm

**Karton:**

- Type:	Doppelter Golfkarton, mit vorbedrückter Klebeband (B 717). Ohne Nieten.		
- Gewicht:	2000 g		
- Dimensionen (mm):	Länge: 600	Breite: 400	Höhe: 200

**Bruto Gewicht pro Verkaufseinheit:**

± 22,2 kg

022011 LEBERPASTETE FEIN MIT GRÜNEM PFEFFER NACH BELGISCHER ART Stangenform 1 Kg

ALLERGENE INFORMATION (EU 1169/2011):

Nº	Hauptallergen	Anwesenkeit
1	Glutenhaltiges Getreide	-
2	Krebstiere	-
3	Eier	-
4	Fish	-
5	Erdnüsse	-
6	Soja	-
7	Milch	X
8	Schalenfrüchte (Nüsse)	*
9	Sellerie	-
10	Senf	-
11	Sesam	-
12	Schwefeldioxid / Sulfite	-
13	Lupine	-
14	Weichtiere	-

X = Anwesend
- = Absent
* = kann Spuren enthalten

SPECIES

Rindfleisch	-
Schweinefleisch	X
Geflügelfleisch	X

GMO + BESTRAHLUNG

GMO Zutaten	-
Bestrahlte Zutaten	-

MICROBIOLOGICAL DATA (EU 2073/2005)

TEST	TARGET VALUE	TOLERANCE	END OF SHELF LIFE
Aerobic (psychrotrophic) count 22°C	< 3 x 10 <sup>3</sup> cfu/g	3 x 10 <sup>4</sup> cfu/g	< 3 x 10 <sup>6</sup> cfu/g (a)
Lactic Acid Bacteria 22°C	< 3 x 10 <sup>2</sup> cfu/g	3 x 10 <sup>3</sup> cfu/g	< 3 x 10 <sup>7</sup> cfu/g (a) (b)
Listeria monocytogenes	Not Detected /25g	Not Detected /25g	< 100 cfu/g
Salmonella	Not Detected /25g	Not Detected /25g	Not Detected /25g

(a) Wenn die Anzahl der aeroben Kolonien am Verfallsdatum den Schwellenwert von  $3 \times 10^6$  KBE / g überschreitet, wird empfohlen zu beurteilen, ob diese Anzahl der aeroben Kolonien mit der Anzahl der Milchsäurebakterien übereinstimmt. Wenn die Kolonienanzahl hauptsächlich aus Milchsäurebakterien besteht (Auch 1 bis  $3 \times 10^6$  KBE / g oder mehr Milchsäurebakterien), wird das Produkt immer noch als akzeptabel angesehen.

(b) Wenn die Anzahl der Milchsäurebakterien zum Verfallsdatum  $3 \times 10^7$  KBE / g überschreitet und wenn Milchsäurebakterien die dominierende Population sind (so dass die Anzahl der Milchsäurebakterien im Vergleich zur Anzahl der aeroben Kolonien gleich oder höher ist), ist dies der Fall Es wird empfohlen, das Lebensmittelprodukt einer sensorischen Analyse zu unterziehen (Beurteilung des Vorhandenseins von Gerüchen, Geschmacksabweichungen, Schleimbildung, Schimmelwachstum usw.). Da die Milchsäurebakterien aus einer Gruppe nützlicher Bakterien bestehen, die das Lebensmittel häufig nur ansäuern, können höhere Zahlen ohne Beeinträchtigung der Qualitätswahrnehmung toleriert werden. Im letzteren Fall sollte das Lebensmittelprodukt daher nur dann als inakzeptabel beurteilt werden, wenn tatsächlich inakzeptable sensorische Abweichungen festgestellt werden.