

POLCA PATÉ	PRODUCTSPECIFICATIE	BRCS Food Safety CERTIFICATED
Product:	CRÈME PATÉ	PRODUCTCODE: 021011
Verpakking:	Staaform 1 Kg	

Leverancier:

POLCA BVBA
Lodewijk de Raetlaan 40
B-8870 Izegem, België
EEC export N°: B-717

Tel: 051/30.81.88
Fax: 051/31.45.81
E-mail: Info@polca.be
Website: www.polca.be

ONTVANGEN

Door braeju om 12:07,21-6-21

Certificatie:

BRC, site code: 1881379

Barcode:

Barcode product: EAN-13: 541354602111 - 1
Barcode karton: EAN-13: 541354621011 - 9 EAN-128: (01)05413546210119
Intrastat code: 16022090

Ingrediënten (Volgens QUID):

33% varkenslever, kippenvet, 19% kippenvlees, water, zout, rijstmeel, antioxidant (E301, E326, E330), emulgator (E472c), ui, MELKEIWIT, specerijen en aroma's, verdikkingsmiddel (E407, E410), dextrose, tomaten, stabilisatoren (E450, E452), gistextract, conserveermiddel (E250, E261), varkensgelatine - Allergenen informatie: Bevat MELK - Kan sporen van NOTEN (WALNOTEN, HAZELNOTEN) bevatten

Nutritionele data:

- Voedingswaarde:	1184 kJ	/ 285 kCal		
- Vetten:	23,5 g		Waarvan Verzadigd:	9,8 g
- Koolhydraten:	5,9 g		Waarvan Suikers:	2 g
- Eiwitten:	12,6 g			
- Zout:	1,9 g			

Metaaldetectie:

Alle producten worden metaalgedetecteerd tijdens het productieproces.
Afmeting teststaafjes: Fe: 4 mm; N-Fe: 4,5 mm; INOX: 6,5 mm

Conformiteit verpakkingsmaterialen

Op basis van de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij garanderen dat alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn conform de relevante Europese wetgeving, in bijzonder met de E.U. Verordening 1935/2004, 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

Houdbaarheid:

45 dagen na verpakking
36 dagen minimaal resterend bij laden POLCA

Bewaartemperatuur:

+2/4°C

Verpakking:**Algemeen:**

- Stuks / doos:	3			
- Dozen / laag:	8	- Bovenste laag:	4	
- Lagen / pallet:	12			
- Dozen / pallet:	100			
- Type pallet:	EURO			

Product:

- Netto gewicht:	1000 g
- Gewicht bord/terrine:	0 g
- Gewicht folie:	10 g
- Lengte:	285 mm
- Breedte:	100 mm
- Hoogte:	70 mm

Doos / krat:

- Type:	Dubbel gegolfd karton, afgesloten met voorgeprinte tape met EEG-nummer. Zonder nietjes.			
- Gewicht:	295 g			
- Afmetingen (mm):	Lengte: 320	Breedte: 290	Hoogte: 100	

Bruto gewicht verkoopseenheid:

± 3,325 kg

021011 CRÈME PATÉ Staaform 1 Kg

ALLERGENEN INFORMATIE (EU 1169/2011):

N°	Ingrediënt	Aanwezigheid
1	Glutenbevattende granen	-
2	Schaaldieren	-
3	Eieren	-
4	Vis	-
5	Aardnoten	-
6	Soja	-
7	Melk (incl. Lactose)	X
8	Noten	*
9	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesamzaad	-
12	Zwavel dioxide en sulfieten (>10 ppm SO ₂)	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

X: Aanwezig
- : Afwezig
*: Kan sporen bevatten

SPECIES

Rundsvlees	-
Varkensvlees	X
Gevogelte vlees	X

GMO + IRRADIATIE

GMO Ingrediënten	-
Bestraalde Ingrediënten	-

NORMES MICROBIOLOGIQUES (EU 2073/2005)

TEST	STREEFWAARDE	TOLERANTIE	EINDE HOUDBAARHEID
Totaal Aeroob Kiemgetal 22°C	< 3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	< 3 x 10 ⁶ cfu/g (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	< 3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	< 3 x 10 ⁷ cfu/g (a) (b)
Listeria monocytogenes	Niet Gedetecteerd /25g	Niet Gedetecteerd /25g	< 100 cfu/g
Salmonella	Niet Gedetecteerd /25g	Niet Gedetecteerd /25g	Niet Gedetecteerd /25g

(a) If the aerobic colony count on the use-by date exceeds the threshold value of 3 x 10⁶ cfu/g, it is recommended to assess if this aerobic colony count coincides with the lactic acid bacteria count. If the colony count is mainly consisting of lactic acid bacteria (i.e. also 1-3 x 10⁶ cfu/g or more lactic acid bacteria) then the product is still deemed to be acceptable.

(b) If the numbers of lactic acid bacteria exceeds 3 x 10⁷ cfu/g at the expiry date and if lactic acid bacteria are the dominant population (finding thus equal or higher numbers of lactic acid bacteria compared to aerobic colony count), it is recommended that the food product is subjected to sensorial analysis (assess presence of off-odors, deviating taste, slime formation, mould growth, etc.). As the lactic acid bacteria consist of a group of beneficial bacteria, which often merely acidify the food, higher numbers can be tolerated without adverse quality perception. Thus, in the latter case the food product should only be judged unacceptable if indeed unacceptable sensorial deviations are established.

021011 CRÈME PATÉ Staafvorm 1 Kg

POLCA PATÉ	FICHE TECHNIQUE	BRCS Food Safety CERTIFICATED
Produit:	<u>MOUSSE DE FOIE</u>	CODE ARTICLE: 021011
Emballage:	<u>Bûchette 1 Kg</u>	

Fournisseur:

POLCA BVBA
Lodewijk de Raetlaan 40
B-8870 Izegem, Belgique
EEC export N°: B-717

Tel: 051/30.81.88
Fax: 051/31.45.81
E-mail: Info@polca.be
Website: www.polca.be

Certification:**BRC, site code: 1881379****Gencode:**

Produit: EAN-13: 541354602111 - 1 0
Emballage: EAN-13: 541354621011 - 9 EAN-128: (01)05413546210119
Code Intrastat: 16022090

Ingrédients (Selon QUID):

33% foie de porc, graisse de poulet, 19% viande de poulet, eau, sel, farine de riz, antioxydant (E301, E326, E330), émulsifiant (E472c), oignons, protéines de LAIT, épices et arômes, épaississant (E407, E410), dextrose, tomates, stabilisants (E450, E452), extrait de levure, conservateurs (E250, E261), gélatine porcine - Information allergènes: Contient LAIT - Peut contenir traces de FRUIT À COQUE (NOIX, NOISETTES)

Valeurs Nutritives:

- Valeur Nutritive:	1184 kJ	/	kCal		
- Matières grasses:	23,5 g			Dont Saturés	9,8 g
- Glucides	5,9 g			Dont Sucres	2 g
- Protéines:	12,6 g				
- Sel:	1,9 g				

Détection de Métaux:

Tout nos pâtés sont détectés à métaux pendant la production. Dimensions bâtons: Fe: 4 mm; N-Fe: 4,5 mm; INOX: 6,5 mm

Conformité matériaux d'emballage

Sur la base de déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons garantir que tous les matériaux d'emballage sont conformes à la législation européenne, en particulier avec le règlement UE1935/2004, 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

D.L.C./Température de Conservation:

45 jours après emballage
36 jours minimum garanti au chargement à POLCA

Température de conservation:

+2°C / +4°C

Emballage:**Paletisage:**

- Pièces / carton:	3			
- Cartons / Couche:	8	- Couche supérieure:	4	
- Couches / palette:	12			
- Cartons / palette:	100			
- Type de palette:	EURO			

Produit:

- Poids net:	1000 g
- Poids récipient:	0 g
- Poids film plastic:	10 g
- Longueur:	285 mm
- Largeur:	100 mm
- Hauteur:	70 mm

Carton:

- Type: Carton double ondulé, scellé par un ruban adhésif mentionnant le N° d'exportation. Sans agrafes.
- Poids: 295 g
- Dimensions en mm: Longueur: 320 Largeur: 290 Hauteur: 100

Poids Brute par Unité de Vente:

± 3,325 kg

021011 MOUSSE DE FOIE Bûchette 1 Kg

INFORMATION ALLERGÈNES (EU 1169/2011):

N°	Ingrédient	Présence
1	Céréales contenant du gluten	-
2	Crustacés	-
3	Oeufs	-
4	Poissons	-
5	Arachides	-
6	Soja	-
7	Lait (compris Lactose)	X
8	Fruits à coque	*
9	Céleri	-
10	Moutarde	-
11	Graines de sésame	-
12	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 ppm SO ₂)	-
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

X = Présent
- = Absent
* = Peut contenir traces

ESPÈCES ANIMALES

Viande Bovine	-
Viande de Porc	X
Viande de Volaille	X

OGM + IRRADIATION

Ingrédients OGM	-
Ingrédients irradiés	-

NORMES MICROBIOLOGIQUES (EU 2073/2005)

TEST	VALUE CIBLE	TOLÉRANCE	FIN DLC
Germes Totaux 22°C	< 3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	< 3 x 10 ⁶ cfu/g (a)
Lactobacilles 22°C	< 3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	< 3 x 10 ⁷ cfu/g (a) (b)
Listeria monocytogenes	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g	< 100 cfu/g
Salmonella	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g

(a) If the aerobic colony count on the use-by date exceeds the threshold value of 3 x 10⁶ cfu/g, it is recommended to assess if this aerobic colony count coincides with the lactic acid bacteria count. If the colony count is mainly consisting of lactic acid bacteria (i.e. also 1-3 x 10⁶ cfu/g or more lactic acid bacteria) then the product is still deemed to be acceptable.

(b) If the numbers of lactic acid bacteria exceeds 3 x 10⁷ cfu/g at the expiry date and if lactic acid bacteria are the dominant population (finding thus equal or higher numbers of lactic acid bacteria compared to aerobic colony count), it is recommended that the food product is subjected to sensorial analysis (assess presence of off-odors, deviating taste, slime formation, mould growth, etc.). As the lactic acid bacteria consist of a group of beneficial bacteria, which often merely acidify the food, higher numbers can be tolerated without adverse quality perception. Thus, in the latter case the food product should only be judged unacceptable if indeed unacceptable sensorial deviations are established.