
	<h1 style="color: red;">PRODUCTSPECIFICATIE</h1>	
<u>Product:</u>	<u>PATÉ MET GROENE PEPER</u>	PRODUCTCODE: 002041
<u>Verpakking:</u>	<u>Terrine Klokvorm 1,5 Kg</u>	

Leverancier:

POLCA BVBA	Tel: 051/30.81.88
Lodewijk de Raetlaan 40	Fax: 051/31.45.81
B-8870 Izegem, België	E-mail: Info@polca.be
EEC export N°: B-717	Website: www.polca.be

Certificatie:**BRC, site code: 1881379****Barcode:**

Barcode product:	EAN-13: 541354600241	- 7	
Barcode karton:	EAN-13: 541354602041	- 1	EAN-128: (01)05413546020411
Intrastat code:	16022090		

Ingrediënten (Volgens QUID):

35% varkenslever, kippenvet, 22% kippenvlees, 4% groene peper, aardappelzetmeel, zout, emulgator (E472c), antioxidant (E301, E326, E330), MELKEIWIT, ui, dextrose, tomaten, specerijen, gistextract, rijstmeel, conserveermiddel (E250, E261), varkensgelatine - Allergenen informatie: Bevat MELK - Kan sporen van NOTEN (WALNOTEN, HAZELNOTEN) bevatten

Nutritionele data:

- Voedingswaarde:	1190 kJ	/ 284 kCal		
- Vetten:	24,9 g		Waarvan Verzadigd:	10,4 g
- Koolhydraten:	3,3 g		Waarvan Suikers:	1,1 g
- Eiwitten:	12,9 g			
- Zout:	1,7 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:	2		
- Dozen / laag:	6	- Bovenste laag:	0
- Lagen / pallet:	10		
- Dozen / pallet:	60		
- Type pallet:	EURO		

Product:

- Netto gewicht:	1500 g
- Gewicht bord/terrine:	1050 g
- Gewicht folie:	15 g
- Lengte:	250 mm
- Breedte:	220 mm
- Hoogte:	75 mm

Doos / krat:

- Type:	Dubbel gegolfd karton, afgesloten met voorgeprinte tape met EEG-nummer. Zonder nietjes.		
- Gewicht:	415 g		
- Afmetingen (mm):	Lengte: 505	Breedte: 250	Hoogte: 115

Bruto gewicht verkoopseenheid:

± 5,545 kg

002041 PATÉ MET GROENE PEPER Terrine Klokvorm 1,5 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.

	<h1 style="color: red;">FICHE TECHNIQUE</h1>	
Produit:	<u>PÂTÉ AU POIVRE VERT</u>	CODE ARTICLE: 002041
Emballage:	<u>Terrine grès forme Cloche 1,5 Kg</u>	

Fournisseur:

POLCA BVBA	Tel: 051/30.81.88
Lodewijk de Raetlaan 40	Fax: 051/31.45.81
B-8870 Izegem, Belgique	E-mail: Info@polca.be
EEC export N°: B-717	Website: www.polca.be

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

Produit:	EAN-13: 541354600241	- 7	0
Emballage:	EAN-13: 541354602041	- 1	EAN-128: (01)05413546020411
Code Intrastat:	16022090		

Ingrédients (Selon QUID):

35% foie de porc, graisse de poulet, 22% viande de poulet, 4% poivre vert, fécule de pomme de terre, sel, émulsifiant (E472c), antioxydant (E301, E326, E330), protéines de LAIT, oignons, sucre, tomates, épices, extrait de levure, farine de riz, conservateurs (E250, E261), gélatine porcine - Information allergènes: Contient LAIT - Peut contenir traces de FRUIT À COQUE (NOIX, NOISETTES)

Valeurs Nutritives:

- Valeur Nutritive:	1190 kJ	/	kCal	
- Matières grasses:	24,9 g		Dont Saturés	10,4 g
- Glucides	3,3 g		Dont Sucres	1,1 g
- Protéines:	12,9 g			
- Sel:	1,7 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:	2		
- Cartons / Couche:	6	- Couche supérieure:	0
- Couches / palette:	10		
- Cartons / palette:	60		
- Type de palette:	EURO		

Produit:

- Poids net:	1500 g
- Poids récipient:	1050 g
- Poids film plastic:	15 g
- Longueur:	250 mm
- Largeur:	220 mm
- Hauteur:	75 mm

Carton:

- Type:	Carton double ondulé, scellé par un ruban adhésif mentionnant le N° d'exportation. Sans agrafes.		
- Poids:	415 g		
- Dimensions en mm:	Longueur: 505	Largeur: 250	Hauteur: 115

Poids Brute par Unité de Vente:

± 5,545 kg

002041 PÂTÉ AU POIVRE VERT Terrine grès forme Cloche 1,5 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.