

POLCA PATÉ	DATENBLATT	BRGS Food Safety CERTIFICATED
<u>Produkt:</u>	<u>MOUSSE DE CANARD ENTENLEBERMOUSSE</u>	<u>PRODUKT KODE:</u> 047079
<u>Verpackung:</u>	<u>Kunststoffschälchen 230g</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: 541354624781 - 8
Barkode Karton: EAN-13: 541354647081 - 0 EAN-128: (01)05413546470810
Intrastat Kode: 16022090

Zutatenliste (laut QUID):

Schweinespeck, 20% Magere entenleber, Rahm (MILCH), Hühnerleber, 8% Schweinefleisch, Entenfett, Kochsalz, Alkohol, Emulgator (E471), Bambufasern, Erbsenstärke, verdickungsmittel (E412), Tomaten, Antioxidationsmittel (E301, E326), Konservierungsstoff (E250, E261) - Allerge Information: Enthält MILCH - Kann Spuren enthalten von SCHALENFRÜCHTEN (WALNÜSS und HASELNÜSS)

Ernährungswerte:

- Ernährungswerte:	1670 kJ / 405 kCal	
- Fettgehalt:	40,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren 16,9 g
- Kohlenhydrate:	2,1 g	Davon Zucker: 1,2 g
- Eiweiss:	8,6 g	
- Salz:	1,6 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:	12	- Obere Schicht:	4
- Karton / Schicht:	8		
- Schichten / Palette:	12		
- Kartons / Palette:	100		
- Type Pallete:	EURO		

Produkt:

- Netto Gewicht:	230 g
- Gewicht Schale:	27 g
- Gewicht Plastikfolie:	6 g
- Länge:	160 mm
- Breite:	100 mm
- Höhe:	45 mm

Karton:

- Type:	Doppelter Golkarton, mit vorbedrückter Klebeband (B 717). Ohne Nieten.		
- Gewicht:	295 g		
- Dimensionen (mm):	Länge: 320	Breite: 290	Höhe: 100

Bruto Gewicht pro Verkaufseinheit:

± 3,451 kg

047079 MOUSSE DE CANARD ENTENLEBERMOUSSE Kunststoffschälchen 230g

ALLERGENE INFORMATION (EU 1169/2011):

Nº	Hauptallergen	Anwesenheit
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 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	< 3 x 10 ⁶ cfu/g (a)
Lactic Acid Bacteria 22°C	< 3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	< 3 x 10 ⁷ 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 3×10^6 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 3×10^6 KBE / g oder mehr Milchsäurebakterien), wird das Produkt immer noch als akzeptabel angesehen.

(b) Wenn die Anzahl der Milchsäurebakterien zum Verfallsdatum 3×10^7 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.