

POLCA PATÉ	DATENBLATT	BRCS Food Safety CERTIFICATED
Produkt:	CHEF LEBERPASTETE NACH BELGISCHER ART	PRODUKTKODE: 005011
Verpackung:	Stangenform 1 Kg	

Lieferant:

POLCA BVBA
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: 541354620511 - 5
Barkode Karton: EAN-13: 541354605011 - 1 EAN-128: (01)05413546050111
Intrastat Kode: 16022090

Zutatenliste (laut QUID):

42% Schweineleber, Hähnchenfett, 21% Hähnchenfleisch, Kartoffelstärke, Kochsalz, Emulgator (E472c), Antioxidationsmittel (E301, E326, E330), MILCHEIWEISS, Zwiebeln, Dextrose, Tomaten, Gewürze, Hefeextrakt, Reismehl, Konservierungsstoff (E250, E261), Schweinegelatine - Allerge Information: Enthält MILCH - Kann Spuren enthalten von SCHALENFRÜCHTEN (WALNÜSS und HASELNÜSS)

Ernährungswerte:

- Ernährungswerte:	1170 kJ	/ 280 kCal	
- Fettgehalt:	24,2 g		Davon gesättigte Fettsäuren 10,1 g
- Kohlenhydrate:	1,1 g		Davon Zucker: 0,4 g
- Eiweiss:	14,9 g		
- Salz:	1,8 g		

Metaldetektion:

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

Konformität Verpackung

Basierend auf die Erklärungen unserer Vorlieferanten, können wir garantier dass alle Verpackungsmaterialien konform mit den einschlägigen europäische 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:	3	
- Karton / Schicht:	8	- Obere Schicht: 4
- Schichten / Palette:	12	
- Kartons / Palette:	100	
- Type Pallette:	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 vorbedruckter Klebeband (B 717). Ohne Nieten.				
- Gewicht:	295 g				
- Dimensionen (mm):	Länge:	320	Breite:	290	Höhe: 100

Bruto Gewicht pro Verkaufseinheit:

± 3,325 kg

005011 CHEF LEBERPASTETE NACH BELGISCHER ART Stangenform 1 Kg

ALLERGENE INFORMATION (EU 1169/2011):

N°	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 x 10⁶ KBE / g überschreitet, wird empfohlen zu beurteilen, ob diese Anzahl der aeroben Kolonien mit der Anzahl der Milchsäurebakterien übereinstimmt. Wenn die Kolonienzahl hauptsächlich aus Milchsäurebakterien besteht (Auch 1 bis 3 x 10⁶ KBE / g oder mehr Milchsäurebakterien), wird das Produkt immer noch als akzeptabel angesehen.

(b) Wenn die Anzahl der Milchsäurebakterien zum Verfallsdatum 3 x 10⁷ 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.