

<b>1. Algemeen / Générale</b>	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Chefpaté / Pâté du chef/ Pastete des Chefs
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	100
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Halfgrove paté / Pâté mi- gros / Halb grobe Pastete
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	In ingrediënten: varkenslever 45%, varkensvlees 27%, varkensvet, varkensbindweefsel, zout, Ei, glucosesiroop, kruiden, specerijen, specerij-extracten, suiker, dextrose, gedroogde groenten (ui, tomaat), varkensgelatine, MELKeiwit, (natuurlijk) aroma, dierlijk eiwit (varken), geleermiddel: E508, emulgator: E407-E472, voedingszuur: E326-E330, antioxidant: E300, bewaarmiddel: E250
	<i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden.</i>
Français	Ingrédients: foie de porc 45%, viande de porc 27%, gras de porc, tissu conjonctif de porc, sel, OEUFs, sirop de glucose, herbes, épices, extraits d'épices, sucre, dextrose, légumes séchés (tomate, oignon), gélatine de porc, protéine de LAIT, arôme (naturel), protéines animales (porc), gélifiant: E508, émulsifiants: E407-E472, acidifiant: E326-E330, antioxydant: E300, conservateur: E250
	<i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents.</i>
Deutsch	Zutaten: Schweineleber 45%, Schweinefleisch 26%, Schweinefett, Schweinebindegewebe, Salz, Ei, Glukosesirup, Kräuter, Gewürze, Gewürze-Extrakte, Zucker, Dextrose, getrocknetes Gemüse (Tomaten, Zwiebel), Schweingelatine, MILCHEiweiß, (natürliche) Aroma, tierisches Eiweiß (Schwein), Geliemittel: E508, Emulgator: E407-E472, Antioxidans: E300, Säuerungsmittel: E326-E330, Konservierungsmittel: E250
	<i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Milchprodukte, Nüsse und Senf verarbeitet werden.</i>

## 2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation		Koel bewaren, max. 4°C Garder au frais, max. 4°C
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé)	Vacuum:	Min. 42 dagen – jours Max. 56 dagen – jours
	Gas (CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> ):	Min. 28 dagen – jours Max. 42 dagen – jours
Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage		5 dagen (indien gekoeld bewaard <4°C) 5 Jours (si gardé au frais <4°C)

<b>3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles</b>	via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse	
	<b>Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr</b>	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	<b>1328</b>	<b>kJ</b>
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	<b>318</b>	<b>Kcal</b>
Eiwitten / Protéines	<b>13.1</b>	<b>g</b>
Vetten / Matière grasse	<b>28.6</b>	<b>g</b>
- waarvan verzadigd / dont saturés	<b>10.9</b>	<b>g</b>
Koolhydraten / Glucides	<b>1.9</b>	<b>g</b>
- waarvan suikers / dont sucres	<b>0.6</b>	<b>g</b>
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	<b>0</b>	<b>g</b>
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides)	<b>1.6</b>	<b>g</b>
Natrium / Sodium	<b>0.7</b>	<b>g</b>

## 4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base des renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés.
Metaaldetectie / détection de métaux	Ja Oui
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage est conforme à EG1935/2004 et EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

## 5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques

*CAT 1B : Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting*

Parameters / Paramètres	Dag 0 / Jour 0	Einde TGT-THT / Fin
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal / Germes totaux aérobies	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten / Levures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels / Moisissures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	n.v.t.
E. coli / E. coli	10	10
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus / Bacillus cereus	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> (h)
Campylobacter spp (g) / Campylobacter spp (g)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Salmonella spp (*) / Salmonella spp (*)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	afw. in 25 g	10 <sup>2</sup>

Bron : Microbiologische richtwaarden Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (\*)EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (\*)EU 2073/2005

- (a): Wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>6</sup>/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat  
Lorsque le nombre des bactéries aérobie psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif de 10<sup>6</sup>/g, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que des bactéries lactiques (homofermentative)
- (b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt  
Analyser seulement si emballé sans oxygène
- (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10<sup>7</sup>/g is, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.  
Lorsque le nombre des bactéries lactiques est à DLC > 10<sup>7</sup>/g, la nourriture ne devrait être rejetée qu'à condition qu'il y ait des anomalies sensorielles inacceptables
- (g): Enkel te bepalen in bedrijven waar ook rauw gevogelte verwerkt wordt  
Seulement dans les entreprises où la volaille crue est traitée
- (h): 10<sup>5</sup> kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant  
10<sup>5</sup> kve/g seulement s'il s'agit de *B. cereus* psychrotrophe ayant moins de potentiel en tant que substance intoxicante

Opgelet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Attention : La bactériologie peut seulement être garantie quand les conditions de conservations sont respectées.

6. Allergeen informatie	Conform EG2003/89 en EG2006/142	
	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée		
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	–	X
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	–	–
Eieren / Oeufs	X	X
Vis / Poisson	–	–
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	–	–
Soja / Soja	–	–
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	X	X
Schaalvruchten/Noten ( <i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i> ) / Fruits a coque ( <i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i> )	–	X
Selderij / Célerie	–	–
Mosterd / Moutarde	–	X
Sesam / Graines de sésame	–	–
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg)	–	–
Lupine / Lupin	–	–
Weekdieren / Mollusque	–	–
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625)	–	–

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et sont informatives, donc pas contraignantes

7. Contactgegevens / Contact
De Beauvoorder Paté NV Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : <a href="mailto:info@debeauvoorder.be">info@debeauvoorder.be</a>