

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Crèmepaté veenbessen / Pâté crème aux airelles/ Crèmepastete mit Preiselberen
Andere benamingen / Autres Noms	Paté met cranberry's
Receptnummer / Numéro de récepture	301
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Snijvaste, smeerbare crèmepaté met veenbessen/ Pâté crémeux fixe aux airelles/ Streichfähige Crèmepaté mit Preiselberen
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	Ingrediënten: varkensvet, varkenslever 32%, water, varkensbindweefsel, veenbessen 5,5%, suiker, dextrose, zout, varkensgelatine, MELKeiwit, gedroogde groenten (tomaat, ui), EI, glucosesiroop, (natuurlijk) aroma, specerijen, specerij-extracten, kruiden, dierlijk eiwit (varken), geleermiddel: E508, emulgator: E407-E472, verdikkingsmiddel: E440, antioxidant: E300, voedingszuur: E326-E330-E333, bewaarmiddel: E202-E250. Decoratie : o.a. MOSTERDZAAD <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden.</i>
Français	Ingrédients: gras de porc, foie de porc 32%, eau, tissu conjonctive de porc, airelles 5,5%, sucre, dextrose, sel, gélatine de porc, protéine de LAIT, légumes séchés (tomate, oignon), OEUFs, sirop de glucose, arôme (naturel), épices, extraits d'épices, herbes, protéine animale (porc), gélifiant: E508, stabilisateurs: E407-E472, épaississant : E440, antioxydant: E300, acidifiant: E326-E330-E333, conservateur: E202-E250. Décoration : e.a. graines de MOUTARDE <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, soja, lait, noix et moutarde sont présents.</i>
Deutsch	Zutaten : Schweinefett, Schweineleber 32 %, Wasser, Schweinebindegewebe, Preiselbeeren 5,5%, Zucker, Dextrose, Salz, Schweinegelatine, MILCHEiweiß, getrocknetes Gemüse (Tomaten, Zwiebel), EI, Glukosesirup, (natürlich) Aroma, Gewürze, Gewürze-Extrakte, Kräuter, tierisches Eiweiß (Schwein), Geliermittel: E508, Emulgator: E407-E472, Verdickungsmittel: E440, Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E326-E330-E333, Konservierungsmittel: E202-E250. Dekoration: SENFKORN <i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Soja, 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:	42 dagen / 6 weken 42 jours / 6 semaines
	Gas (CO ₂ /N ₂):	28 dagen / 4 weken 28 jours / 4 semaines
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)

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles	via ☒ berekening / ☐ analyse Par ☒ Calcul / ☐ analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	1513	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	361	Kcal
Eiwitten / Protéines	7.7	g
Vetten / Matière grasse	34.0	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	10.1	g
Koolhydraten / Glucides	5.4	g
- waarvan suikers / dont sucres	3.8	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	< 0.5	g
Zout / Sel	1.5	g
Natrium / Sodium	0.6	g

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	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies	10^4	10^6
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur	10^3	10^5
Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique	10^3	10^7
Gisten / Levures	10^3	10^5
Schimmels / Moisissures	10^3	10^3
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10^2	n.v.t.
E. coli / E. coli	10	10
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10^2	10^2
Bacillus cereus / Bacillus cereus	10^3	$10^4 - 10^5$ (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	10^2

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 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
Lorsque le nombre des bactéries aérobies psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif de 10^6 /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 > 10^7 /g is, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques est à $DLC > 10^7$ /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) : 10^5 kve/g enkel als het psychrotofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
 10^5 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	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée		Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
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		–	X
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)		X	X
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits à coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>)		–	X
Selderij / Céleri		–	–
Mosterd / Moutarde		X	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 : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73	