

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Pavé Royal / Pavé Royal
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	505
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	mousse van eendenmousse met muscadet, truffel en foie gras / Mousse gibier avec mousse de canard au muscadet, truffe et foie gras
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 FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: Varkensvet, eendenlever 11,7%, foie gras 9,5%, peren (peer, suiker, water, zetmeel, geleermiddel: E440, natuurlijk aroma, conserveermiddel: E202, citroenconcentraat), kippenlever 6%, water, room (MELK), varkenslever 3%, varkensbindweefsel, zout, varkensvlees 1%, Ei, Muscadet, Pineau de Charentes, champignon (<i>agaricus bisporus</i>, <i>boletus edulis</i>), zomertruffel 0,5% (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), eekhoorntjesbrood, olijfolie extra vierge, zwarte olijven, kappertjes, zetmeel, varkensgelatine, glucosesiroop, suiker, (natuurlijke) aroma's, MELKeiwit, dextrose, specerijen, groenten (prei), dierlijk eiwit (varken), emulgator: E407-E422, kleurstof: E120-E150a, voedingszuur: E326-E330, antioxidant: E300, conserveermiddel: E202-E218-E250. Gemaakt met geschoten wild. <i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i>
Français	Ingrédients: Gras de porc, foie de canard 11,7%, foie gras 9,5%, poires (poires, sucre, eau, amidon, gélifiant: E440, arôme naturel, conservateur: E202, concentré de citron), foie de poulet 6%, eau, crème (LAIT), foie de porc 3%, tissu conjonctif de porc, sel, viande de porc 1%, ŒUFS, Muscadet, Pineau des Charentes, champignon (<i>agaricus bisporus</i>, <i>boletus edulis</i>), truffe d'été 0,5% (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), cèpe de Bordeaux, huile d'olive extra vierge, olives noires, câpres, amidon, gélatine de porc, sirop de glucose, sucre, arômes (naturels), protéines de LAIT, dextrose, épices, légumes (poireaux), protéines animales (porc), émulsifiants: E407-E422, colorants: E120-E150a, acidifiants: E326-E330, antioxydant: E300, conservateurs: E202-E218-E250. Produit avec du gibier de chasse. <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents</i>
Deutsch	Zutaten: Schweinefett, Entenleber 11,7%, Foie gras 9,5%, Birnen (Birne, Zucker, Wasser, Stärke, Geliermittel: E440, natürliches Aroma, Konservierungsmittel: E202, Zitronenkonzentrat), Hühnerleber 6%, Wasser, Sahne (MILCH), Schweineleber 3%, Schweinebindegewebe, Salz, Schweinefleisch 1%, Ei, Muscadet, Pineau de Charentes, Champignons (<i>agaricus bisporus</i>, <i>boletus edulis</i>), Sommertrüffel 0,5% (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), Steinpilze, natives Olivenöl extra, schwarze Oliven, Kapern, Stärke, Schweinegelatine, Glukosesirup, Zucker, (natürliche) Aromen, MILCHeiweiß, Dextrose, Gewürze, Gemüse (Lauch), tierisches Eiweiß (Schwein), Emulgator: E407-E422, Farbstoff: E120-E150a, Säuerungsmittel: E326-E330, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsmittel: E202-E218-E250. Mit geschossenem Wild hergestellt. <i>Hergestellt in einem Unternehmen wo Gluten, Eiern, Milchprodukten, Nüssen und Senf verarbeitet werden</i>

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation		Koel bewaren, max. 4°C Garder en fraîcheur, 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 en fraîcheur <4°C)

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles		via ☒ berekening / ☐ analyse Par ☒ Calcul / ☐ analyse	
		Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	1666		kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	448		Kcal
Eiwitten / Protéines	8.1		g
Vetten / Matière grasse	39.0		g
- waarvan verzadigd / dont saturés	8.4		g
Koolhydraten / Glucides	4.9		g
- waarvan suikers / dont sucres	2.7		g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	<0.5		g
Zout / Sel	1.3		g
Natrium / Sodium	0.5		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 de 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 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 satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

**5. Microbiologische kenmerken /
Caractéristiques bactériologiques**
Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting

Parameters / Paramètres	Dag 0 / Jour 0	Einde TGT / 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 bactéries lactiques (homofermentative)
- (b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt
 Analyser seulement si emballés sans oxygène
- (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
 Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10^7 /g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a 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 concerne *B. cereus* psychrotrophe avec 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 renseignements de conservations sont respectés.

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	–	–	
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 informatif, pas lié

7. Contactgegevens / Contact	
Breybeau NV – site Veurne Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be	

8. Revisielog / journal de révision
08/07/2025: Nieuwe lay-out specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens + update specificatie 22/07/2025: wijziging declaratie + nutritionele waarden