

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Fleur champignonworst paal Fleur saucisson aux champignons slice
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	905
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	3 kg Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	
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: varkensvlees 54%, champignons 16%, water, varkensvet, zetmeel (mais), zout, dextrose, kruiden, kruidenextracten, natuurlijke aroma's (o.a. champignon), MELKeiwit, stabilisator: E450-E451-E452, antioxidant: E301, kleurstof: E120, zuurteregelaar: E500i, bewaarmiddel: E250 <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden.</i>
Français	Ingrédients : viande de porc 54%, champignons 16%, eau, gras de porc, amidon (maïs), sel, dextrose, épices, extraits d'épices, arômes naturels (e.a. champignons), protéines de LAIT, stabilisant : E450-E451-E452, antioxydant : E301, colorant : E120, régulateur d'acidité : E500i, conservateur : E250. <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents.</i>
Deutsch	Zutaten : Schweinefleisch 54%, Champignons 16%, Wasser, Schweinefett, Stärke (Mais), Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, natürliche Aromen (u.a. Champignon), MILCHeiweiß, Stabilisator: E450-E451-E452, Antioxidationsmittel: E301, Farbstoff: E120, Säureregulator: E500i, 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:	Max. 90 dagen – jours Min. 35 dagen - jours
	Gas (CO ₂ /N ₂):	nvt
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	938	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	225	Kcal
Eiwitten / Protéines	7.4	g
Vetten / Matière grasse	19.9	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	3.3	g
Koolhydraten / Glucides	3.9	g
- waarvan suikers / dont sucres	1.1	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	0.6	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides)	1.6	g
Natrium / Sodium	0.7	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

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 DeBever + (*)EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBever + (*)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 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	
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 à 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
Breybeau NV 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
26/02/2025: Nieuwe layout specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens