

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Boerenpaté / Pâté de campagne/ Bauern Pastete
Andere benamingen / Autres Noms	Streekboer
Receptnummer / Numéro de récepture	070
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Snijvaste, grove paté / Paté aux gros grains, fixe / Grobe schnittfeste 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	Ingrediënten: varkenslever 36%, varkensvlees 35%, varkensvet, gefrituurde ui (gesneden ui, raapzaadolie), Ei, varkensbindweefsel, zout, dextrose, glucosestroop, gistextract, specerijen, gedroogde groenten (ui), kruiden, voedingszuur: E326, bewaarmiddel: E250. <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden.</i>
Français	Ingrédients: foie de porc 36%, viande de porc 35%, gras de porc, oignon frit (oignon émincé, huile de colza), ŒUFS, tissu conjonctif de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, extrait de levure, épices, légumes séchés (oignon), herbes, acidifiant: E326, conservateur: E250 <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents.</i>
Deutsch	Zutaten: Schweineleber 36%, Schweinefleisch 35%, Schweinefett, gebratene Zwiebeln (geschnittene Zwiebeln, Rapsöl), Ei, Schweinebindegewebe, Salz, Dextrose, Glukosesirop, Hefeextrakt, Gewürze, getrocknetes Gemüse (Zwiebel), Kräuter, Säuerungsmittel: E326, 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, Max. 56 dagen Min. 42 jours, Max. 56 jours Gas (CO ₂ /N ₂): Min. 28 dagen, Max. 42 dagen Max. jours, Max. 42 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)

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

via ☒ berekening / ☐ analyse
Par ☒ Calcul / ☐ analyse

	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	1345	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	322	Kcal
Eiwitten / Protéines	12,8	g
Vetten / Matière grasse	29,2	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	11,7	g
Koolhydraten / Glucides	2,1	g
- waarvan suikers / dont sucres	0,3	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	<0,5	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides)	1,5	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	X	
Vis / Poisson	–	–	
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	–	–	
Soja / Soja	–	–	
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	–	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 – 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
03/03/2025: update specificatie (>3jaar)