

1. Algemeen / Générale	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Perenpaté / Pâté aux poires / Pastete mit Birnen
Andere benamingen / Autres Noms	Paaspaté
Receptnummer / Numéro de récepture	071
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Grove paté met peren / Pâté gros grains aux poires / Grobe Pastete mit Birnen
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	<p>Ingrediënten: varkenslever 31%, varkensvlees 30%, peren 15,5% (peer 70%, glucosesiroop, gemodificeerd maiszetmeel, voedingszuur E330-E331, antioxidant: E300, bewaarmiddel: E202, aroma), varkensvet, gefrituurde ui (gesneden ui, koolzaadolie), EI, zout, varkensbindweefsel, dextrose, natuurlijk aroma, specerijen, gedroogde groenten, kruiden, voedingszuur: E326, bewaarmiddel: E250</p> <p><i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden.</i></p>
Français	<p>Ingrédients: foie de porc 31%, viande de porc 30%, poires 15,5% (sirop de glucose, amidon de maïs modifié, acidifiant: E330-E331, antioxydant: E300, conservateur: E202, arôme), gras de porc, oignon frit (oignon émincé, huile de colza), ŒUFS, sel, tissu conjonctif de porc, dextrose, arôme naturel, épices, légumes séchés, herbes, acidifiant: E326, conservateur: E250</p> <p><i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents.</i></p>
Deutsch	<p>Zutaten: Schweineleber 31%, Schweinefleisch 30%, Birne 15,5% (Glukosesirup, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel: E330-E331, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsmittel: E202, Aroma), Schweinefett, gebratene Zwiebeln (geschnittene Zwiebeln, Rapsöl), EI, Salz, Schweinebindegewebe, Dextrose, natürliche Aroma, Gewürze, getrocknetes Gemüse, Kräuter, Säuerungsmittel: E326, Konservierungsmittel: E250</p> <p><i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Milchprodukte, Nüsse und Senf verarbeitet werden.</i></p>

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 <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	1221 292	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines	11.0	g
Vetten / Matière grasse	24.9	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	9.9	g
Koolhydraten / Glucides	5.9	g
- waarvan suikers / dont sucres	4.2	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	0.3	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides)	1.3	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 10⁶/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 10⁶/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 > 10⁷/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 > 10⁷/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): 10⁵ kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
10⁵ 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 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 : info@debeauvoorder.be	