

## 1. Algemeen / Générale

|   |  |
|---|--|
| Erkenningsnummer /<br>Marque CE de salubrité      | B 659  |
| Productnaam /<br>Nom Produit                      | Fazantenpaté / Pâté de Faisant / Pastete mit Fazan   |
| Andere benamingen /<br>Autres Noms                | /  |
| Receptnummer /<br>Numéro de récepture             | 604  |
| Gewicht variabel / vast<br>Poids variable / fixe  | Vast/fixe  |
| Productbeschrijving /<br>Description Produit      | Grove wildpaté van fazant / Pâté gibier gros au faisant / Grobe Wild Pastete mit Fasan   |
| Bedoeld gebruik /<br>Mode d'emploi                | Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig<br>Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire  |
| Ingrediëntendeclaratie /<br>Liste des ingrédients | conform FIC1169/2011   |
| Nederlands  | <p>Ingrediënten: varkensvlees 29%, varkenslever 26%, fazantenvlees 21%, varkensvet, Ei, room (MELK), Likeur Orange, zout, varkensbindweefsel, dextrose, glucosesiroop, specerijen, kruiden, gedroogde groenten (ui), suiker, specerijenextracten, (natuurlijk) aroma, gistextract, voedingsvezel bamboe, antioxidant: E300, verdikkingsmiddel: E407, versterkingsmiddel: E508, voedingszuur: E326, conserveermiddel: E250. Gemaakt met geschoten wild.</p> <p><i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i></p>                             |
| Français  | <p>Ingrédients: viande de porc 29%, foie de porc 26%, viande de faisant 21%, gras de porc, ŒUFS, crème (LAIT), Liqueur d'orange, sel, tissu conjonctif de porc, dextrose, sirop de glucose, épices, herbes, légumes séchés (oignon), sucre, extraits d'épices, arôme (naturel), extrait de levure, fibre de bambou, antioxydant: E300, épaississant: E407, affermissant: E508, acidifiant: E326, conservateur: E250. Produit avec du gibier de chasse.</p> <p><i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents</i></p>                                  |
| Deutsch :   | <p>Zutaten: Schweinefleisch: 29%, Schweineleber 26%, Fasan Fleisch 21%, Schweinefett, Ei, Sahne (MILCH), Orangenlikör, Salz, Schweinebindegewebe, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Kräuter, getrocknetes Gemüse (Zwiebel), Zucker, Gewürze-Extrakte, (natürlichen) Aroma, Hefe-Extrakt, Bambusfaser, Antioxidationsmittel: E300, Verdickungsmittel: E407, Festigungsmittel: E508, Säuerungsmittel: E326, Konservierungsmittel: E250. Mit geschossenem Wild hergestellt.</p> <p><i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eiern, Milchprodukten, Nüssen und Senf verarbeitet werden</i></p> |

## 2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

|   |   |   |
|---|---|---|
| Opslagtemperatuur /<br>Température de conservation  |   | Koel bewaren, max. 4°C<br>Garder au frais, max. 4°C                       |
| Houdbaarheid<br>(vanaf leveringsdatum<br>gesloten verpakking) /<br>Durée de conservation (dès<br>livraison en emballage<br>fermé) | Vacuum:                                 | Min. 42 dagen – jours<br>Max. 56 dagen – jours                            |
|   | Gas (CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> ): | Min. 28 dagen – jours<br>Max. 42 dagen – jours                            |
| Houdbaarheid na openen verpakking:<br>Durée de conservation après ouverture emballage   |   | 5 dagen (indien gekoeld bewaard <4°C)<br>5 Jours (si gardé au frais <4°C) |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>3. Nutritionele waarden /<br/>Valeurs nutritionnelles</b> | via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse<br>Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse |             |
|  | <b>Voedingswaarde / 100gr<br/>Valeurs Nutritives / 100gr</b>   |             |
| Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques               | <b>1324</b>  | <b>kJ</b>   |
| Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques               | <b>317</b>   | <b>Kcal</b> |
| Eiwitten / Protéines   | <b>14.4</b>  | <b>g</b>    |
| Vetten / Matière grasse                                      | <b>26.9</b>  | <b>g</b>    |
| - waarvan verzadigd / dont saturés                           | <b>11.1</b>  | <b>g</b>    |
| Koolhydraten / Glucides                                      | <b>3.2</b>   | <b>g</b>    |
| - waarvan suikers / dont sucres                              | <b>1.6</b>   | <b>g</b>    |
| Voedingsvezels / Fibres alimentaires                         | <b>0.5</b>   | <b>g</b>    |
| Zout / Sel   | <b>1.4</b>   | <b>g</b>    |
| Natrium / Sodium   | <b>0.6</b>   | <b>g</b>    |

## 4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

|   |  |
|---|--|
| GMO-status /<br>Status OGM              | Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij.<br>Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM  |
| Bestraling /<br>rayonnement             | Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald.<br>Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont pas irradiés.   |
| Metaaldetectie /<br>détection de métaux | Ja<br>Oui  |
| Verpakking /<br>emballage               | De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.<br>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 /<br>Germes totaux aérobies | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> (a)                   |
| Totaal anaëroob kiemgetal (b) /<br>Germes totaux anaérobies     | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup>                       |
| Sulfiet reducerende clostridia /<br>Anaërobie sulfito-réducteur | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup>                       |
| Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique                          | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>7</sup>                       |
| Gisten / Levures  | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup>                       |
| Schimmels / Moisissures   | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup>                       |
| Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae                         | 10 <sup>2</sup> | n.v.t.                                |
| E. coli / E. coli   | 10              | 10                                    |
| Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus                   | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup>                       |
| Bacillus cereus / Bacillus cereus                               | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> (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 (*) /<br>Listeria monocytogenes (*)      | afw. in 25 g    | 10 <sup>2</sup>                       |

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<sup>6</sup>/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<sup>6</sup>/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<sup>7</sup>/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<sup>7</sup>/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<sup>5</sup> kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant  
10<sup>5</sup> kve/g seulement s'il concerne *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 prescriptions de conservations sont respectées.

| <b>6. Allergeen informatie</b>  | <b>Conform EG2003/89 en EG2006/142</b> |  |
|---|--|--|
| <b>Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée</b>   | <b>Aanwezig in product / Présent</b>   | <b>Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise</b> |
| 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 sont informatives, pas contraignantes.

| <b>7. Contactgegevens / Contact</b>   |  |
|---|--|
| De Beauvoorder Paté NV<br>Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM<br>Tel : (+32) 058 31 53 53<br>Fax : (+32) 058 31 60 35<br>Mail : <a href="mailto:info@debeauvoorder.be">info@debeauvoorder.be</a> |  |