

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Reepaté / Paté Chevreuil / Rehpastete
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	600
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Grove wildpaté van ree / Pâté gibier gros grains aux chevreuil / Grobe wild Pastete von Reh
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: varkensvlees 28%, varkenslever 25%, reevlees 21%, varkensvet, EI, room (MELK), Kirsch likeur, varkensbloed, zout, varkensbindweefsel, dextrose, glucosesiroop, specerijen, kruiden, gedroogde groenten (ui), suiker, specerijenextracten, (natuurlijk) aroma, gistextract, voedingsvezel, jeneverbes, antioxidant: E300, verdikkingsmiddel: E407, versterkingsmiddel: E508, voedingszuur: E326, conserveermiddel: E250. Gemaakt met geschoten wild. <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i>
Français	Ingrédients: viande de porc 28%, foie de porc 25%, viande de chevreuil 21%, graisse de porc, ŒUFS, crème (LAIT), liqueur de Kirsch, sang de porc, sel, tissu conjonctif de porc, dextrose, sirop de glucose, épices, herbes, légumes secs (oignon), sucre, extraits d'épices, arôme (naturel), extrait de levure, fibres alimentaires, baies de genièvre, antioxydant : E300, épaississant : E407, agent raffermissant : E508, acidifiant : E326, conservateur : 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: Schweinefleisch 28%, Schweineleber 25%, Wildfleisch 21%, Schweinefett, EIER, Sahne (MILCH), Kirschlikör, Schweineblut, Salz, Schweinebindegewebe, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Kräuter, Trockengemüse (Zwiebel), Zucker, Gewürzextrakte, (natürliches) Aroma, Hefeextrakt, Ballaststoffe, Wacholderbeeren, Antioxidationsmittel: E300, Verdickungsmittel: E407, Festigungsmittel: E508, Säuerungsmittel: E326, Konservierungsmittel: E250. Mit geschossenem Wild hergestellt. <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 – jours Max. 56 dagen – jours
	Gas (CO ₂ /N ₂):	Min. 28 dagen – jours Max. 42 dagen – 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	1266	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	332	Kcal
Eiwitten / Protéines	13.9	g
Vetten / Matière grasse	26.3	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	10.9	g
Koolhydraten / Glucides	2.7	g
- waarvan suikers / dont sucres	1.0	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	0.6	g
Zout / Sel	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 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 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 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 is, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques est à DLC > 10^7 /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 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.

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 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 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
05/06/2025: Nieuwe lay-out specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens + update specificatie (>3jaar)