

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Fazantenpaté / Pâté de Faisant / Pastete mit Fasan
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	604
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast/fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Grove wildpaté van fazant / Pâté gibier gros au faisán / Grobe Wild Pastete mit Fasan
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 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, antioxidant: E300, verdikkingsmiddel: E407, verstevigingsmiddel: 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 29%, foie de porc 26%, viande de faisán 21%, graisse de porc, ŒUFS, crème (LAIT), liqueur d'orange, 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, antioxydant : E300, épaississant : E407, 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 29%, Schweineleber 26%, Fasanenfleisch 21%, Schweinefett, EIER, Sahne (MILCH), Orangenlikör, Salz, Schweinebindegewebe, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Kräuter, getrocknetes Gemüse (Zwiebel), Zucker, Gewürzextrakte, Aroma (natürlich), Hefeextrakt, Ballaststoffe, Antioxidationsmittel: E300, Verdickungsmittel: E407, Festigungsmittel: E508, Säuerungsmittel: E326, Konservierungsmittel: E250. Mit geschossenem Wild hergestellt. <i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eiern, Milchprodukten, Nüssen 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	1391	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	363	Kcal
Eiwitten / Protéines	15.9	g
Vetten / Matière grasse	28.6	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	11.7	g
Koolhydraten / Glucides	3.4	g
- waarvan suikers / dont sucres	1.6	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	0.6	g
Zout / Sel	1.4	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 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 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 sont informatives, 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
05/06/2025: Nieuwe lay-out specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens + update specificatie (>3jaar) 22/07/2025: wijziging nutritionele waarden