



PÂTÉ DE FAISAN

Description :

Pâté à base de viande de porc, foie de poulet et viande de faisan.

Ingrédients :

Viande de porc (40%), viande de faisan (30%), foie de poulet, oignon, **OEUF**, chapelure (contient **BLÉ**), sel, épices (contient **MOUTARDE**), stabilisants, dextrose, antioxydant (E300), régulateurs d'acidité (E330, E575), conservateur (E250).

Peut contenir des traces de lait, soja et noix.

Allergènes à déclarer selon le Règlement 1169/2011/CE :

Nr.	Allergène	+/-	Nr.	Allergène	+/-
1	Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales	+	8	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	?
2	Crustacés et produits à base des crustacés	-	9	Céleri et produits à base de céleri	-
3	Oeufs et produits à base d'œufs	+	10	Moutarde et produits à base de moutarde	+
4	Poissons et produits à base des poissons	-	11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
5	Arachides et produits à base d'arachides	-	12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
6	Soja et produits à base de soja	?	13	Mollusques et produits à base de mollusques	-
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	?	14	Lupine et produits à base de lupine	-

Valeur nutritive (*):

Paramètre:	Valeur par 100 g
Valeur énergétique:	1.428 kJ = 338 kcal
Matières grasses:	30,40
dont acides gras saturés:	12,10
Glucides:	2,50
dont sucres:	0,40
Protéines:	13,30
Sel (= Sodium x 2,5):	1,50

(*) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes, qui peuvent varier selon les valeurs naturelles des matières premières, et des pertes pendant le processus de cuisson.

Emballage et Conditions de conservation :

Nos produits sont emballés en respectant les Règlements 10/2011/CE et 1935/2004/CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Emballage :	Poids :	Stockage :	DLC :
Papier d'aluminium +sac rétractable	+/- 1,8 kg	Stockage < 4°C	P + 42 jours

NAUTA'S VLEESWAREN BV

Mollem Z 5 nr. 360
1730 Mollem-Asse
Tél. 02 / 523.05.99

nancy@lecochondor.be



Assurance Qualité et Traçabilité :

Nos produits sont fabriqués conformément à notre système qualité (HACCP), en respectant l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, et en respectant le Règlement 852/2004/CE relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que le Règlement 853/2004/CE relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale: Numéro d'agrément **B55**.

La traçabilité est garantie sur la base du numéro de lot, qui contient une référence unique au processus de production respectif et aux matières premières utilisées.

Étiquetage :

En respectant le Règlement 1169/2011/CE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la dénomination de vente, la liste des ingrédients (avec les allergènes majeurs), une déclaration nutritionnelle, les conditions particulières de conservation, la date de durabilité minimale, le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur, le numéro d'agrément et la quantité nette sont mis sur l'étiquette ou dans les documents d'accompagnement (spécification du produit).

Critères microbiologiques ():**

Paramètre:		Critères Production	Tolérance Production	Critères Fin DLC
Germes aérobies totaux 22°C	DLC	3.000	30.000	3.000.000 (a)
Bactéries lactiques 22°C	DLC	300	3.000	30.000.000 (b)
Levures	DLC	300	3.000	300.000
Moisissures	DLC	300	3.000	visuellement absent
E. coli		< 10	50	50
Staphylocoques aureus		300	3.000	300.000 (c)
Anaérobies sulfite-réducteur		300	3.000	300.000 (c)
Salmonella		Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes		Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	100

(**) Critères microbiologiques selon les critères du Laboratoire de Microbiologie et de la Conservation des Aliments, Université Gand (version février 2018).

Déclaration OGM selon les Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE :

Nous confirmons que tous nos produits ont été fabriqués en utilisant des matières premières, produites d'une façon conventionnelle. Le produit ne doit pas obligatoirement être étiqueté «OGM».

Déclaration Irradiation selon les Règlements 1999/2/CE et 1999/3/CE :

Nous confirmons que tous nos produits ont été fabriqués en utilisant des matières premières qui n'ont pas été irradiés.

Version: II-02	Cré par: Hendrik Nauta
Date: 26.03.2025	

Cette spécification a été créée sur la base des informations disponibles au moment de la création. Des informations supplémentaires peuvent conduire à un ajustement des différents paramètres.