

Technisches Datenblatt Technical Data sheet

| |
|---------------|
| Art. n° |
| 786000 |

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Product Product | Ovengebakken paté 3.15kg |
| | Pâté rôti au four 3.15kg |
| | Ovenbaked paté 3.15kg |

| | |
|-------------|-------------|
| Marke/Brand | Buva |
|-------------|-------------|

Intrastat : **16022090**GTIN : **95425003341000**

Netto gewicht - weight: **± 3,3 kg** mit/with e ohne/without e
 Haltbarkeit/Shelf life : **45** Tagen/days MHB ZVB
 best before use before

Lot (Komposition) :

Date & Lot : Siehe Verpackung - see packaging

MHB=Mindestens Haltbar Bis ZVB=Zu Verbrauchen Bis

Lagerbedingungen - Storage conditions

| | minimum | maximum |
|--|---------|---------|
| Lieferungstemperatur Delivery temperature | 0 °C | 4 °C |
| Lagertemperatur Storage temperature | 0 - 5°C | |

Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahren - 5° max
 After opening keep refrigerated - 5° max

Zutatenliste - List of Ingredients

DE: Schweinefleisch 47 %, Schweineleber 47 %, Ballaststoffe (Cellulose), Salz (Salz, Konservierungsstoff: E250), Tomatenpüree, Dextrose, Emulgator (E450, E452), Kräuter und Gewürze, Geschmacksverstärker (E621), Antioxidationsmittel (E300), natürliches Aroma (**Sellerie**)

ENG: Pork 47 %, pork liver 47 %, dietary fibre (cellulose), salt (salt, preservative: E250), tomato puree, dextrose, emulsifier (E450, E452), herbs and spices, flavour enhancer (E621), antioxidant (E300), natural aroma (**celery**)

Allergen-Informationen:

| | | | |
|--------------------------|---|-----------------------|---|
| Gluten | - | Nüsse - Nuts | - |
| Krebstiere - Crustaceans | - | Sellerie - Celery | + |
| Eier - Eggs | - | Senf - Mustard | - |
| Fisch - Fish | - | Sesam - Sesame | - |
| Erdnüsse - Peanuts | - | Sulfite - Sulphite | - |
| Soja - Soya | - | Lupine | - |
| Milch - Milk | - | Weichtiere - Molluscs | - |

"+" = Ja - Yes

"- " = Nein - No

? = möglicherweise Anwesend durch unbeabsichtigte Kreuzkontamination / Possible presence due to accidental cross-contamination

Durchschnittliche Nährstoffe - Average Nutritional values

| Pro/Per 100g | | | Portion = | 30 | g |
|---|-------------|-------------|-----------|------------|-------------|
| Brennwert - Energie | 1157 | kJ | | 347 | kJ |
| | 280 | kcal | | 84 | kcal |
| Fett - Fat | 24,1 | g | | 7,23 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren: saturated fatty acids | 8,84 | g | | 2,652 | g |
| Kohlenhydrate/Carbonhydrates | 0,8 | g | | 0,24 | g |
| davon Zucker of which sugars | 0,5 | g | | 0,15 | g |
| Ballaststoffe - Fibres | 2,1 | g | | 0,63 | g |
| Eiweiss - Proteins | 13,8 | g | | 4,14 | g |
| Natrium | 0,68 | g | | 0,204 | g |
| Salz - Salt | 1,7 | g | | 0,51 | g |

Verpackungsinformationen - Packaging Information

| | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Vakuum <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Schutzatmosphäre |
| Vacuum | | Protective atmosphere |
| perforierte Verpackung <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Komposition |
| Perforated packaging | | Composition |
| Stückzahl pro Karton Number per box | Abmessungen Karton Dimensions box | |
| Kartons/Lage Boxes per layer | Lagen/Palette Layer per pallet | Kartons/Palette Boxes per pallet |

Das Produkt wird in zugelassenem Material verpackt gemäß der Verordnung 1935/2004 - 10/2011 bezüglich Materialien und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

The product is packaged in approved material in accordance with Regulation 1935/2004 - 10/2011 on materials and objects intended to come into contact with food.

Mikrobiologische Daten (CFU/g)

| | Produktion - Production | Ende MHD - end of DLC |
|---|-------------------------|------------------------|
| Total Aerobenkeimgehalt Total aerobic germ count | 300000 | 1000000 |
| E. Coli | | |
| Staphylococcus Aureus | 100 | |
| Salmonella | fehlend/absent in 25 g | fehlend/absent in 25 g |
| Listeria Monocytogenes | fehlend/absent in 25 g | fehlend/absent in 25 g |
| Enterobacteriaceae | 100 | 100 |

Chemische Komposition - Chemical information

pH
aW

Zusätzliche Informationen - Additional information

Zubereitungsweise zum Verzehr bereit

Preparation ready for consumption

Geeignet für Vegetarier?
Suitable for vegeterians

Ist das Produkt Biologisch?
Product is biological produced?

GVO-Erklärung - GMO Declaration

*Der Lieferant garantiert, dass das Produkt keine Zutaten enthält die der Kennzeichnungspflicht unterliegen gemäß der **Verordnung 1830/2003**.*

*The supplier guarantees that the product does not contain any ingredients that are subject to mandatory labelling in accordance with **Regulation 1830/2003**.*

Zutaten die einer Bestrahlung unterliegen - Irradiation Declaration

***Richtlinie 1999/2/EG** : Der Lieferant garantiert, dass das Produkt keine bestrahlten Zutaten enthält.*

***Directive 1999/2/EC** : The supplier guarantees that the product does not contain any ingredients subject to irradiation.*

Bild - Picture