

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Pain de Strasbourg / Pain de Strasbourg / Strasbourg
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	910
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Variabel / Poids variable
Productbeschrijving / Description Produit	Fijn artisanaal vleesbrood Fricadon fine artisanale
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(e) FIC1169/2011
Nederlands	<p>Ingrediënten: Varkensvlees 71%, water, brood (TARWEBloem, zout, gist), EI, zout, rietsuiker, natuurlijk aroma, specerijen, kruiden, emulgator (E450-E451-E452), antioxidant (E301), voedingszuur (E331), conserveermiddel (E250, E262)</p> <p><i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i></p>
Français	<p>Ingrédients: Viande de porc 71%, eau, pain (farine de BLE, sel, levure), OEUFs, sel, sucre de canne, arôme naturel, épices, herbes, émulsifiant (E450, E451, E452), antioxydant (E301), acidifiant (E331), conservateur (E250, E262).</p> <p><i>Produit dans une entreprise où des gluten, œufs, soja, lait, noix et moutarde sont présents</i></p>
Deutsch	<p>Zutaten: Schweinefleisch 71%, Wasser, Brot (WEIZENmehl, Salz, Hefe), EIER, Rohrzucker, natürliches Aroma, Gewürze, Krauter, Emulgator (E450, E451, E452), Antioxidationsmittel (E301), Säuerungsmittel (E331), Konservierungsmittel (E250, E262).</p> <p><i>Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Soja, Milchprodukte, Nüsse und Senf verarbeitet werden</i></p>

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation	Koel bewaren, max. 7°C Garder en fraîcheur, max. 7°C
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé)	Vacuüm: 35 dagen / 5 weken 35 jours / 5 semaines
	Gas (CO ₂ /N ₂): NVT
Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage	

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

via berekening / analyse
Par Calcul / analyse

	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	1068 255	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	11.2	g
Vetten / Matière grasse / Fett	20.6	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	8.7	g
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	5.3	g
- waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	0.3	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	0.1	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides) / Salz	2.1	g
Natrium / Sodium / Natrium	0.9	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 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 10⁶/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 10⁶/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 > 10⁷/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10⁷/g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a 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): 10⁵ kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
10⁵ kve/g seulement s'il concerne *B. cereus* psychrotrophe avec 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 renseignements de conservations sont respectés.

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	X
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	-	-
Eieren / Oeufs	X	X
Vis / Poisson	-	-
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	-	-
Soja / Soja	-	X
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	-	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 informatif, pas lié

7. Contactgegevens / Contact	
<p>De Beauvoorder Paté NV Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 58 31 03 08</p>	