

Productspecificatie 125.00 (121)



www.despiegeleire.com

Leverancier : De Spiegeleire nv
: Merelstraat 7A
: B-3950 Bocholt
: Tel. : +32 (0)13 352.081
: Fax. : +32 (0)13 352.090
: E-mail.: info@ds.be
: Website: www.despiegeleire.com

Productnaam : Paté van ree
(Gastro terrine)

Productcode : 125.00 (121)

Verpakking : 121 Gastro terrine (2,100 kg)

Productomschrijving : Vleeswaar
De reepaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van gemarineerd reevlees en lever. Een geraffineerde rode wijn werkt de smaak evenwichtig af.

Ingrediënten
27% varkenslever, 23% reevlees, varkensvet, varkensbindweefsel, melk, rijstcrème (melk, rijstbloem), rode wijn, ei, gebakken ui, voedingszuur: E262, E325; suiker, rijstbloem, 1,1% varkensvlees, nitrietpekelzout (zout, conserveermiddel: E250), specerijen, cognac, natuurlijk aroma, antioxidant: E300, E330; dextrose. Geproduceerd in een fabriek waar ook ander gevogelte en wild, gerst, mosterd, noten, rogge, selderij, soja, sulfiet en tarwe verwerkt worden.. Aangezien dit product vervaardigd werd met geschoten wildvlees, kan dit sporen van metaal bevatten.

Bewaarvoorschrift en houdbaarheid bij aanlevering

Gekoeld bewaren bij max. 7°C.

Verpakt onder beschermende atmosfeer (GAS) : 35 dagen

Na opening beperkt houdbaar.

Microbiologische kenmerken

Microbiologisch kenmerk	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob psychrotoof kiemgetal	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁴ kve/g	< 10 ⁶ kve/g
Anaëroob psychrotoof kiemgetal	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁴ kve/g	< 10 ⁶ kve/g
Enterobacteriaceae	< 50 kve/g	< 500 kve/g	< 10 ³ kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁷ kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ³ kve/g
Gisten	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Coagulase positieve staphylococcen	< 10 kve/g	< 100 kve/g	< 100 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁴ kve/g
Sulfietreducerende anaëroben	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Salmonella spp.	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Escherichia coli	< 500 kve/g	< 5 x 10 ³ kve/g	< 5 x 10 ³ kve/g

Productspecificatie 125.00 (121)

Chemisch/fysische kenmerken

Chemisch/fysisch kenmerk	Waarde / 100g
Energie/100g	1.174 kJ (281 kcal)
vetten	21 g
waarvan verzadigde vetzuren	8,0 g
koolhydraten	6,6 g
waarvan suikers	2,8 g
voedingsvezels	0 g
eiwitten	16 g
zout	1,9 g

ALBA-Info

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	01	Melk	+	
Allergeen	02	Lactose	+	
Allergeen	03	Ei	+	
Allergeen	04	Soja	-	
Allergeen	05	Gluten	-	
Allergeen	06	Tarwe	-	
Allergeen	07	Rogge	-	
Allergeen	08	Gerst	-	
Allergeen	09	Haver	-	
Allergeen	10	Spelt	-	
Allergeen	11	Kamut	-	
Allergeen	12	Schaaldieren	-	
Allergeen	13	Vis	-	
Allergeen	14	Pinda's	-	
Allergeen	15	Noten	-	
Allergeen	16	Amandelen	-	
Allergeen	17	Hazelnoten	-	
Allergeen	18	Walnoten	-	
Allergeen	19	Cashewnoten	-	
Allergeen	20	Pecannoten	-	
Allergeen	21	Paranoten	-	
Allergeen	22	Pistachenoten	-	
Allergeen	23	Macadamianoten	-	
Allergeen	24	Selderij	-	
Allergeen	25	Mosterd	-	
Allergeen	26	Sesam	-	
Allergeen	27	Sulfiet	-	< 10 ppm = '-'
Allergeen	28	Lupine	-	
Allergeen	29	Weekdieren	-	
Allergeen	30	Glutaminaat	-	
Allergeen	31	Kippenvlees	-	
Allergeen	32	Koriander	+	
Allergeen	33	Mais	-	
Allergeen	34	Peulvruchten	-	
Allergeen	35	Rundsvlees	-	

Productspecificatie 125.00 (121)

ALBA-Info (vervolg)

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	36	Varkensvlees	+	
Allergeen	37	Cacao	-	
Allergeen	38	Wortel	-	
Ingrediënt	01	Melkbestanddelen	+	
Ingrediënt	02	Melkpoeder	-	
Ingrediënt	03	Soja-lecithine	-	
Ingrediënt	04	Soja-bloem	-	
Ingrediënt	05	Soja-meel	-	
Ingrediënt	06	Tarwebloem	-	
Ingrediënt	07	Tarwemeel	-	
Ingrediënt	08	Tarwezetmeel	-	
Ingrediënt	09	Paneermeel	-	
Ingrediënt	10	Eigeel	+	
Eigenschap		Doorstraald	-	

Fysische verontreiniging

Bij geschoten wild kunnen mogelijk hagelresten in het product zitten.

Bekend oneigenlijk gebruik:

De retourverpakking mag voor geen andere doeleinden worden gebruikt. Product is gebruiksklaar en mag enkel voor consumptie gebruikt worden.

Bijkomende allergeneninformatie:

Garneer ingrediënten kunnen sporen bevatten van glutenbevattende granen, eieren, soja, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd en sulfiet.

Geldende wetgeving en normen:

- De producten zijn conform de Europese wetgeving.
- De producten worden geproduceerd, verpakt en vervoerd volgens de HACCP-richtlijnen.
- GMO specificatie: Conform de EU-verordening 1829/2003 en 1830/2003.
- Producten voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

Doelgroep:

Ondanks de vooruitstrevende technieken en de steeds strengere kwaliteitseisen die door de fabrikant worden toegepast, zijn sommige personen meer vatbaar voor voedselvergiftingen of kunnen deze ernstigere gevolgen hebben. Voor de risicogroep, waaronder jonge mensen, oudere mensen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem (YOPI) is het daarom zeer voornam de gebruiksvorschriften strikt na te leven.

De informatie die dit document bevat is naar ons beste weten geldig en correct. Voor het samenstellen van deze gegevens, zijn we afhankelijk van informatie afkomstig van onze leveranciers. Uit de praktijk blijkt dat we hierdoor soms kleine aanpassingen moeten doen aan deze data. Voor de meest actuele informatie, mail de gewenste verpakking en patésoort door naar info@ds.be.