

Productspecificatie 0358.39 (375)

Leverancier

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



www.despiegeleire.com

Producent/verpakker

: Ropa nv
: Industrierrein 1 / 9
: I.Z. Webbekom 1041
: B-3290 Diest
: Tel. : +32 (0)13 352.080
: Fax. :
: E-mail.: info@ds.be
: Erkennings/registratienummer : BE-B448-EG

Productnaam

: Paté van wildzwijn met veenbessen
(8x1plak/IKP/Doos 1.200 kg)

Productcode

: 0358.39 (375)

Verpakking

: 375 8x1plak/IKP/Doos 1.200 kg (1,200 kg)

Productomschrijving

: Vleeswaar

Deze paté wordt gemaakt op basis van stukken lever en vlees, gehuld in een smeuge context. Het uitgekiend boeket kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak. Door toevoeging van veenbessen, krijgt deze wildpaté een zoete fruitige toets en geven deze rode besjes de paté een feestelijk tintje.

Ingrediënten

24% varkenslever, 21% wildzwijnvlees, varkensvet, 8,2% varkensvlees, 7,8% jam (suiker, 26% cranberries, 22% veenbessen), varkensbindweefsel, **melk**, rijstcrème (**melk**, rijstbloem), rode wijn, **ei**, rijstbloem, voedingszuur: E262, E325; suiker, nitrietpekelzout (zout, conserveermiddel: E250), gebakken ui, erwtenzetmeel, azijn, specerijen, varkenseiwit, natuurlijk aroma, antioxidant: E300, E330; dextrose, knoflookpoeder. Geproduceerd in een fabriek waar ook 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.

Klappack gevouwen 4w (KLP)

: 28 dagen

Na opening beperkt houdbaar.

Microbiologische kenmerken

Microbiologisch kenmerk	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob psychrotroof kiemgetal	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁴ kve/g	< 10 ⁶ kve/g
Anaëroob psychrotroof 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

Productspecificatie 0358.39 (375)

Microbiologische kenmerken (vervolg)

Microbiologisch kenmerk	Doel	Tolerantie	THT
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

Chemisch/fysische kenmerken

Chemisch/fysisch kenmerk	Waarde / 100g
Energie/100g	1.179 kJ / 282 kcal
vetten	20 g
waarvan verzadigde vetzuren	7,2 g
koolhydraten	11 g
waarvan suikers	6,5 g
voedingsvezels	0 g
eiwitten	15 g
zout	1,7 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	-

Productspecificatie 0358.39 (375)

ALBA-Info (vervolg)

Categorie	Nr	Naam		
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	Maïs	-	
Allergeen	34	Peulvruchten	+	
Allergeen	35	Rundsvlees	-	
Allergeen	36	Varkensvlees	+	
Allergeen	37	Cacao	-	
Allergeen	38	Wortel	-	
Allergeen			-	
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	+	

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:

Garneeringrediënten kunnen sporen bevatten van gerst, rogge, tarwe, eieren, soja, melk, noten, 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 voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 en n° 10/2011 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 voornaam de gebruiksvoorschriften 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.