

## Productspecificatie 0375.00 (224)

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



www.despiegeleire.com

**Producent/verpakker** : Ropa nv  
: Itselaarlaan 13  
: I.Z. Webbekom 1041  
: B-3290 Diest  
: Tel. : +32 (0)13 352.080  
: E-mail.: info@ds.be  
: Erkennings/registratienummer : BE-B448-EU

**Productnaam** : Abdijpaté van Oudenburg  
(Rechthoekige Schaal)

**Productcode** : 0375.00 (224)

**Verpakking** : 224 Rechthoekige Schaal (3,000 kg)

**Productomschrijving** : Vleeswaar

De 'Abdijpaté van Oudenburg' is een 'echte klassieke boerenpaté'. Een uitstekende paté voor bij een lichte maaltijd, als voorgerecht of op buffetten.

### **Ingrediënten**

37% varkensvlees, 30% varkenslever, varkensvet, **melk**, vleesbouillon (water, zout, glucosestroop, rundvleesextract, natuurlijk aroma, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, zetmeel, specerijen), **ei**, nitrietpekelsout (zout, conserveermiddel: E250), rijstbloem, suiker, specerijen, natuurlijk aroma, voedingszuur: E262; antioxidant: E300, E330; glucosesiroop, dextrose. Geproduceerd in een fabriek waar ook gerst, mosterd, noten, rogge, selderij, soja, sulfiet en tarwe verwerkt worden

### **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 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>4</sup> kve/g | < 10 <sup>6</sup> kve/g |
| Anaëroob psychrotoof kiemgetal    | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>4</sup> kve/g | < 10 <sup>6</sup> kve/g |
| Enterobacteriaceae                | < 50 kve/g              | < 500 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g |
| Melkzuurbacteriën                 | < 100 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>7</sup> kve/g |
| Schimmels                         | < 100 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>3</sup> kve/g |
| Gisten                            | < 100 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>5</sup> kve/g |
| Coagulase positieve staphylococci | < 10 kve/g              | < 100 kve/g             | < 100 kve/g             |
| Bacillus cereus                   | < 100 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>4</sup> kve/g |
| Sulfietreducerende anaëroben      | < 100 kve/g             | < 10 <sup>3</sup> kve/g | < 10 <sup>5</sup> kve/g |
| Salmonella spp.                   | Afw. in 25g             | Afw. in 25g             | Afw. in 25g             |

## Productspecificatie 0375.00 (224)

### Microbiologische kenmerken (vervolg)

| Microbiologisch kenmerk | Doel        | Tolerantie                  | THT                         |
|-------------------------|-------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Listeria monocytogenes  | Afw. in 25g | Afw. in 25g                 | Afw. in 25g                 |
| Escherichia coli        | < 500 kve/g | < 5 x 10 <sup>3</sup> kve/g | < 5 x 10 <sup>3</sup> kve/g |

### Chemisch/fysische kenmerken

| Chemisch/fysisch kenmerk    | Waarde / 100g       |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie/100g                | 1.254 kJ / 300 kcal |
| vetten                      | 25 g                |
| waarvan verzadigde vetzuren | 9,2 g               |
| koolhydraten                | 4,1 g               |
| waarvan suikers             | 1,5 g               |
| voedingsvezels              | 0 g                 |
| eiwitten                    | 14 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        | - |                |
| Allergeen | 26 | Sesam          | - |                |
| Allergeen | 27 | Sulfiet        | - | < 10 ppm = '-' |
| Allergeen | 28 | Lupine         | - |                |
| Allergeen | 29 | Weekdieren     | - |                |

## Productspecificatie 0375.00 (224)

### ALBA-Info (vervolg)

| Categorie  | Nr | Naam             |   |  |
|------------|----|------------------|---|--|
| 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           | + |  |

#### **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 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 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](mailto:info@ds.be).