

LE COCHON D'OR

Verheydenstraat 87
1070 Brussel

Tel. 02 / 523.05.99
Fax. 02 / 523.99.90
nancy@lecochondor.be

ONTVANGEN

Door braeju om 12:15,19-2-21



ARDEENSE PASTEI

Omschrijving:

Ardeense pastei.

Ingrediënten:

Varkensvlees (50%), varkenslever (30%), EI, varkenszwoerd, ajuin, peterselie, zout, kruiden en specerijen (bevat MOSTERD en SELDERIJ), antioxidant: E300, zuurteregelaars: E330 en E575, stabilisatoren: E450 en E452, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E250.

Kan sporen bevatten van gluten, melk, soja en noten.

Viande de porc (50%), foie de porc (30%), OEUF, couenne de porc, oignon, persil, sel, herbes et épices (contient MOUTARDE et CELERI), antioxydant: E300, régulateurs d'acidité: E330 et E575, stabilisateurs: E450 et E452, exhausteur du gout: E621, conservateur: E250.

Peut contenir des traces de gluten, lait, soja et noix.

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Water:	53,70
Eiwit:	15,70
Vetten:	27,00
waarvan verzadigd:	10,80
Koolhydraten:	0,70
waarvan suikers:	0,20
Zout:	1,30
Natrium:	0,61
Energetische waarde:	308 kcal = 1.304 kJ

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden obv de receptuur, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen en het gewichtsverlies tijdens het kook- of bakproces.

Microbiologische doelstellingen (**):

Richtwaarden :		Doel	Tolerantie	THT
Totaal aeroboomkiemgetal	THT	10.000	100.000	10.000.000
Psychotrope Melkzuurbacteriën	THT	100	1.000	10.000.000
Gisten	THT	100	1.000	100.000
Schimmels	THT	100	1.000	geen visuele groei
E. coli		< 10	50	50
Staphylococcus aureus		100	1.000	1.000
Sulfietreducerende anaeroben		100	1.000	100.000
Salmonella		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes		afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010). Richtwaarde Kiemgetal x 10 als gevolg van de nabehandeling na het eigenlijke kookproces.

LE COCHON D'OR

Verheydenstraat 87
1070 Brussel

Tel. 02 / 523.05.99
Fax. 02 / 523.99.90
nancy@lecochondor.be



Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op ambachtelijke en vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, en de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **BE B311 EG**.

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens en Etikettering:

De vleesproducten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Conform Verordening 1169/2011/EG betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de voedingswaarde, de bewaarvoorschriften, de datum van minimale houdbaarheid, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de netto hoeveelheid vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: Gekoeld bij max. 4 °C.

Houdbaarheid: In gesloten verpakking en bij de aangeduide temperatuur is het product te gebruiken tot 42 dagen na productie.

Allergenen te declareren volgens Verordening nr. 1169/2011:

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	?	8	Noten en producten op basis van noten	?
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	+
3	Eieren en producten op basis van eieren	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	+
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	?	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	?	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van enig gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Het product dient bijgevolg niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen nr. 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: 4 Uitgifte: 04.01.2021	Opgestelde door: Anthony Hoste Goedgekeurd door: Anthony Hoste
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	