



TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
24/08/2021

Specificatie van artikel

Familie	SMEERPATE	
Artikel naam	smeerpaté 3 kg	
Creatie datum/ versie nummer	24/08/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	2016	
GTIN (item)	05411310000492	
Intrastat code	16022090	

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- zeer fijne romige en smeerbare paté
- zacht van smaak
- geen snijverlies

Artikel informatie

Ingrediënten: varkenslever 27%, -vet, -vlees, MELK (MELKEIWIT, LACTOSE), ajuin, EIEREN, koolzaadolie, palmolie, raapzaadolie, tomaten, zout, rijstmeel, glucosestroop, kruiden, specerijen, aroma, emulgator E450, E451, E471, bouillon antioxidant E300, E301, voedingszuur E330, smaakversterker E621, conserveermiddel E250, E262, E202; Afwerking: water, varkensvet, -zwoerd, geleermiddel: E401, azijn, gelatine, kleurstof E150c conserveermiddel E270, E260, emulgator E422

Bewaring en temperatuur controle

Max.	4°C
Minimale houdbaarheid bij levering (weken):	3

Verpakking

Vacuum verpakt

Gebruik

- zowel snijbaar als smeerbaar
- koud: als broodbeleg
 - koud: als aperitiefhapje
 - koud: op een buffet

Recept / Tip

Toost een sneetje wit brood en beleg het met smeerpaté. Snij de toost daarna in vierkante stukjes. Leg er wat gesnipperde ui op en dien op bij de aperitief !

Microbiologische analyse

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

2016 smeerpaté 3 kg

Opgemaakt op
24/08/2021

Enterobacteriaceae	< 10 ² /g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g
Salmonella	afwezig/25g
Staphylococcus aureus	<100/g
Totaal kiemgetal	<10 ⁴ /g
Sulfietreducerende Clostridia	<10 ³ /g

Chemische analyse

Eiwit	>8%
Vet	<45%
Collageen/Vleeseiwit	<25%
Totaal opgeloste suikers	<3%
Zetmeel	<4%
Zout	<2,2%
Fosfaat	<0,6%

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	1350,00 (322 Kcal)
Vetten (g)	30,30
Verzadigde vetzuren (g)	10,20
Koolhydraten (g)	2,90
Suikers (g)	2,90
Eiwitten (g)	8,40
Zout (g)	1,90

Allergenen

Melkeiwit	+
Lactose	+
Ei	+
Soja-eiwit	-
Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

2016 smeerpaté 3 kg

Opgemaakt op
24/08/2021

Rogge	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	+
Kippenvlees	-
Vis	-
Schaal- en schelpdieren	-
Maïs	+
Cacao	-
Weekdieren	-
Peulvruchten	-
Noten	-
Notenolie	-
Pinda's	-
Pindaolie	-
Sesam	-
Sesamolie	-
Glutaminaat	+
Sulfiet (E220-E227)	-
Koriander	-
Selderij	-
Wortel	-
Lupine	-
Mosterd	-

+ : Aanwezig

- : Afwezig

? : Sporen van

Bijkomende informatie

- GGO:
In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.
- BESTRALING:
het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.
- VOORWERPEN IN CONTACT MET LEVENSMIDDEL:
Onze verpakkingen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004, n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen
- METAALDETECTIE:
Deze producten zijn getest op metaaldeeltjes door een metaaldetector geplaatst op de vulbus en niet op het verpakt product.

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

2016 smeerpaté 3 kg

Opgemaakt op
24/08/2021

Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke



NERRICK RUDH