



TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
29/01/2021

Specificatie van artikel

Familie	BOERENPATE	
Artikel naam	boerenpaté 3.5 kg	
Creatie datum/ versie nummer	29/01/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	2035	
GTIN (item)	05411310000522	
Intrastat code	16022090	

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- smeuïge grove ovengebakken paté
- zacht van smaak

Artikel informatie

Ingrediënten: varkensvlees 47%, -lever 26%, -vet, ajuin, zout, glucosestroop, tomaten, EIEREN, MELKEIWIT (bevat LACTOSE), zetmeel, kruiden (bevat MOSTERD), specerijen, aroma, emulgator E472c, antioxidant E300, E301, voedingszuur E330, smaakversterker E621, conserveermiddel E202, E250, E262.

Bewaring en temperatuur controle

maximum	4°C
Minimale houdbaarheid bij levering: 3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur	

Verpakking

Verpakt onder beschermende
atmosfeer

Gebruik

- zowel snijdbaar als smeerbaar
- koud: als broodbeleg
 - koud: als aperitiefhapje
 - koud: als voorgerechtje
 - koud: op buffet

Recept / Tip

Neem een sneetje bruin boerenbrood en beleg het met boerenpaté. Garneer het met wat uiringen en peterselie. Leg er wat gemengde salade, stukjes tomaat en kwartjes ei bij en je hebt een heerlijk voorgerechtje



TECHNISCHE FICHE

2035 boerenpaté 3.5 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

Microbiologische analyse

aëroob psychrotoof kiemgetal	< 3 x 10 ⁴ /g
anaëroob psychrotoof kiemgetal	< 3 x 10 ⁴ /g
melkzuurbacteriën	< 3 x 10 ² /g
Sulfietreducerende clostridia	<3 x 10 ³ /g
Bacillus cereus	<3 x 10 ³ /g
Salmonella ssp.	afwezig/25g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g

Chemische analyse

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

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	1301,00 (311 Kcal)
Vetten (g)	26,70
Verzadigde vetzuren (g)	9,94
Koolhydraten (g)	2,90
Suikers (g)	2,90
Eiwitten (g)	15,50
Zout (g)	1,78

Allergenen

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

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

2035 boerenpaté 3.5 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

Gluten	-
Tarwe	-
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:

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



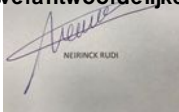
TECHNISCHE FICHE

2035 boerenpaté 3.5 kg

Opgemaakt op
29/01/2021

Deze producten zijn getest op metaaldeeltjes door een metaaldetector geplaatst op de vulbus en niet op het verpakt product.

Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke



NERINCK BLICH