

**ONTVANGEN**

Door braeju om 12:53,18-6-21

**TECHNISCHE FICHE**Opgemaakt op  
16/06/2021**Specificatie van artikel**

Familie	<b>BOERENPATE</b>
Artikel naam	<b>provençaaalse paté 3.0 kg</b>
Creatie datum/ versie nummer	<b>16/06/2021 01</b>
Naam en adres van de leverancier	<b>**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE</b>
GLN leverancier	<b>5411310999987</b>
Artikel nummer	<b>2004</b>
GTIN (item)	<b>05411310000423</b>
Intrastat code	<b>16022090</b>

Kwaliteitsdienst:  
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com**Beschrijving artikel**

- halfgrove ovengebakken paté met rode paprika's
- zowel snijdbaar als smeerbaar
- pittig van smaak en zeker niet droog

**Artikel informatie**

Ingrediënten: varkenslever 42%, -vlees 23%, -vet, pepers 12%, ajuin, zout, glucosestroop, tomaten, EIEREN, MELKEIWIT (bevat LACTOSE), zetmeel, kruiden (bevat MOSTERD), antioxidant E300, E301, voedingszuur E330, smaakversterker E621, conserveermiddel 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 een buffet

**Recept / Tip**

Toost een sneetje bruin brood en beleg het met Provençaaalse paté. Leg er wat gemengde salade en rauwkost bij en je hebt een heerlijk voorgerechtje !

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

2004 provençalse paté 3.0 kg

Opgemaakt op  
16/06/2021

## Microbiologische analyse

aëroob psychrotoof kiemgetal	< 3 x 10 <sup>4</sup> /g
anaëroob psychrotoof kiemgetal	< 3 x 10 <sup>4</sup> /g
melkzuurbacteriën	< 3 x 10 <sup>2</sup> /g
Sulfietreducerende clostridia	<3 x 10 <sup>3</sup> /g
Bacillus cereus	<3 x 10 <sup>3</sup> /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)	1370,00 (327 Kcal)
Vetten (g)	29,90
Verzadigde vetzuren (g)	11,60
Koolhydraten (g)	3,10
Suikers (g)	1,80
Eiwitten (g)	12,60
Zout (g)	1,91

## 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

2004 provençalse paté 3.0 kg

Opgemaakt op  
16/06/2021

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



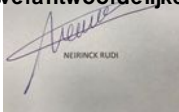
# TECHNISCHE FICHE

2004 provençalse paté 3.0 kg

Opgemaakt op  
16/06/2021

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

Handtekening  
kwaliteitsverantwoordelijke



NERINCK BLICH