




ONTVANGEN  
Door braeju om 12:56,18-6-21

## TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op  
16/06/2021

### Specificatie van artikel

Familie	BOERENPATE	
Artikel naam	appelpaté 6 kg	
Creatie datum/ versie nummer	16/06/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	2456	
GTIN (item)	05411310002847	
Intrastat code	16022090	

Kwaliteitsdienst:  
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

### Beschrijving artikel

- half grove paté met appelstukjes
- zacht van smaak

### Artikel informatie

Ingrediënten: varkensvlees 42%, -lever 23%, -vet, appel 12%, ajuin, zout, glucosestroop, tomaten, EIEREN, MELKEIWIT (bevat LACTOSE), zetmeel, specerijen (bevat MOSTERD), aroma, suiker, smaakversterker E621, antioxidant E301, E300, voedingszuur E331, E330, conserveermiddel E250, E262, E202

### 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

Neem een ciabatta en smeer het met appelpaté. Garneer met een stukjes appel en je hebt een fris belegd broodje.

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

2456 appelpaté 6 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)	1340,00 (320 Kcal)
Vetten (g)	27,60
Verzadigde vetzuren (g)	10,40
Koolhydraten (g)	5,30
Suikers (g)	3,00
Eiwitten (g)	13,50
Zout (g)	1,90

## 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

2456 appelpaté 6 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



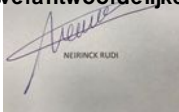
# TECHNISCHE FICHE

2456 appelpaté 6 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