



Creative Foods

Eendenmousse

1 Productgegevens

ProductNummer	110-100
Omschrijving product	
EAN Code	5410775001341
Netto gewicht (e)	400 g

2.1 Identiteit van de producent

Naam	FAG Creative Foods		
Adres	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certificatie	Soort certificatie	BRC	
	Controle organisme	Integra	
	Geldig tot	zie certificatie	

2.2 Contactpersonen

Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Verkoop	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Verantw. Kwaliteit	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Verantw. Productie	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

3.1 Ingrediënten:

eendelever 28%, volle melk, varkensbandspek, water, varkensvet, zout, cognac, verdikkingsmiddel: E1422, dextrose, specerijen, antioxidant: E300, zuurteregelaar: E262, specerij extracten, antioxidant: E301, E331, conserveermiddel: E250, aroma: natuurlijk peper, natuurlijk paprika aroma, kleuren: E160c

3.4 Verplichte etiketmeldingen*

3.5 Aanvullende etiketmeldingen

Bedrijfsallergenen	Deze allergenen zijn als grondstof in het bedrijf en kunnen door middel van kruisbesmetting op of in dit product terecht komen.
? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."

3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO		
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja	
Indien nee, welk ingrediënt betreft het		
3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.		
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja	
Indien nee, welk ingrediënt betreft het		
3.8 Allergenen declaratie		
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	Recept	Bedrijf
Glutenbevattende granen	-	+
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	-	+
rogge	-	-
Gerst	-	+
Haver of hybride soorten daarvan	-	-
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	+
Eieren en producten op basis van eieren	-	+
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	-	+
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	+	+
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	?	+
Amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.)	-	-
Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-	+
Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-	+
Cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	-
Pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-	-
Pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	-	+
Macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2 berekend in eindproduct	?	+
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	1.229 kJ
Energie (kcal)	297 kcal
Vetten	27,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	10,4 g
Koolhydraten	4,3 g
waarvan suikers	2,2 g
Eiwitten	8,2 g
Zout	1,9 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

5 Houdbaarheid	Eenheid	Aantal
Houdbaarheid bij aanlevering	Dagen	42

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Gekoeld bewaren				
Temperatuur bij levering	°C	0		7
Temperatuur opslag	°C	0		4

8 Productie controle		
Positieve vrijgave	Ja	Criteria: Na goedkeuring QA

9 Product technische eigenschappen	
9.1 Organoleptische eigenschappen	
Geur	Frisse producteigen geur
Kleur	Frisse producteigen kleur
Smaak	Frisse aangename smaak

9.2 Fysische eigenschappen	
Vreemde voorwerpen	Afwezigheid van productvreemde voorwerpen

9.4 Microbiologische eigenschappen			
	Minimum	Streefdoel	Limiet
Salmonella	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g	Afw.in 25g	10 ²

10 Aanvullende informatie	
Land van productie	België (Oostende)

12 Verpakking informatie	
Contact materialen	de gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) met betrekking tot de contactmaterialen.

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geen zins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaalfouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.



Creative Foods

Mousse de Canard

1 Produit

Numéro de produit	110-100
Désignation du produit	
EAN Code	5410775001341
Poids net (e)	400 g

2.1 Identité du producteur

Nom	FAG Creative Foods		
Adresse	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certification	Type de certification	BRC	
	Organisme de controle	Integra	
	Valable jusqu'au	voir certification	

2.2 Personne de contact

Fonction	Nom	Tel	GSM	Email
Resp. commercial	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Resp. Qualité	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Resp. production	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

3.1 Ingrédients:

foie de canard 28%, lait entier, lard de porc, eau, saindoux, sel, cognac, épaississant: E1422, dextrose, épices, antioxydant: E300, correcteur d'acidité: E262, extraits d'épices, antioxydant: E301, E331, conservateur: E250, arôme: naturel de poivre, arôme naturel de paprika, colorant: E160c

3.4 étiquetage obligatoire*

3.5 Notifications d'étiquettes supplémentaires

Allergènes d'affaires	Ces allergènes sont comme matière première dans l'entreprise et peut être piégé au moyen d'une contamination croisée sur ou dans ce produit.
Prescription allergène avec ? = traces que possible des matières premières	mention l'allergène sur l'étiquette: "peut contenir des traces de ..."

3.6 OGM et des ingrédients dérivés d'OGM		
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire comme mentionné dans la directive (CE) 1830/2003	Oui	
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit		

3.7 Ingrédients traités par des radiations ionisantes.		
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire	Oui	
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit		

3.8 Allergènes		
Légende : + =présent / - = absent / ? = inconnu	Recette	Entreprise
Céréales contenant du gluten (concernant les exceptions)	-	+
Blé (comme d'orthographe et blé de khorasan)	-	+
Siegle	-	-
Orge	-	+
D'avoine et de types hybrides	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	+
Œufs et produits à base d'œufs	-	+
Les poissons et les produits à la base de la pêche (concernant les exceptions)	-	+
Arachides et produits dérivés d' arachide	-	-
Soja et produits à base de soja (concernant les exceptions)	-	+
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et concernant les exceptions)	+	+
Fruits à coque (concernant les exceptions)	?	+
Amandes (Amygdalus communis L.)	-	-
Noisettes (Corylus avellana)	-	+
noix(Juglans regia)	-	+
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	-	-
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	-	-
Pistaches (Pistacia vera)	-	+
Noix de Macadamia (Macadamia ternifolia)	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	+
Moutarde et produits à base de moutarde	-	+
Graines de sésame et produits à base de sésame	-	-
Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO2 calcul	?	+
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et les produits à base de mollusques	-	-

4.1 Informations nutritionnelles (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)	
Valeur nutritionnelles moyennes par	100 g
Énergie (kJ)	1.229 kJ
Énergie (kcal)	297 kcal
Graisses	27,0 g
dont acides gras saturés	10,4 g
Glucides	4,3 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	8,2 g
Sel	1,9 g
Les informations nutritionnelles sont approximatives. Les informations sont basées sur des calculs théoriques. Les informations présentées sont les plus pertinentes informations nutritionnelles pour ce produit, mais la somme peut varier de 100%.	

5 Durée de conservation	Unité	Quantité
Conservation à la livraison	Jours	42

6 Conditions de stockage	Unité	Minimal	Optimal	Maximum
Stockage réfrigéré				
Température à la livraison	°C	0		7
Température pendant stockage	°C	0		4

8 Contrôle de la production		
Libération positive	Oui	Critères:Après approbation AQ

9 Spécifications techniques du produit	
9.1 Caractéristiques organoleptiques	
Odeur	Absence d'odeurs étrangères
Couleur	Couleur de produit frais
Goût	Goût frais et agréable

9.2 Caractéristiques physiques	
Objets étrangères	Absence d'objets étranger

9.4 Caractéristiques microbiologiques			
	Minimum	valeur à atteindre	Limite
Salmonella	absent 25g	absent 25g	absent 25g
Listeria monocytogens	absent 25g	absent 25g	10 ²

10 Information supplémentaires	
Païs de production	Belgique (Ostende)

12 Caractéristiques emballage	
Les matériaux de contact	L'emballage primaire utilisée est conforme à la loi (s) concernant des matériaux de contact

15 Déclaration de véracité et la confidentialité
Ce cahier des charges est établi sur meilleur effort, sur la base des informations disponibles à la date de rédaction du présent document. Ces données est liée à la fabrication, les déclarations des fournisseurs, la littérature et les spécifications matérielles et sont donc modifiables en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du produit est limitée à la responsabilité légale. La spécification est donc purement informatif et ne peut en aucune garantie réglable de façon à être utilisé. Les erreurs de langue ou de traduction peuvent toujours être transmises à améliorer. Ils ne peuvent pas être utilisées dans des procédures judiciaires indépendamment de la cause. Le récepteur est réputé remarqué langue ou translateerrors et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas automatiquement informés Le récepteur est réputée de constater langue ou traduireles erreurs et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas communiqués automatiquement.