

Productspecificatie 505.00 (542)

Leverancier : De Spiegeleire nv
: Merelstraat 7A
: B-3950 Bocholt
: Tel. : +32 (0)13 352.081
: Fax. : +32 (0)13 352.090
: E-mail.: info@ds.be
: Website: www.despiegeleire.com



www.despiegeleire.com

Productnaam : Paté met Breydelham
(Tunneltje met folie Geyskens Delikatessen)

Productcode : 505.00 (542)

Verpakking : 542 Tunneltje met folie Geyskens Delikatessen (0,500 kg)

Productomschrijving : Vleeswaar
Deze ovengebakken paté heeft de typische en lekkere Breydel smaak. Deze smaak wordt verkregen door de toevoeging van de Breydelham en zijn unieke kruidenmengeling. De paté is grof van structuur met duidelijk zichtbare stukjes ham.

Ingrediënten

36% varkensvlees, 25% Breydelham (95% varkensvlees, zout, glucosestroop, dextrose, rookaroma, aroma's (zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392, E330, selder), kruiden en specerijen, antioxidant: E301, E331, conserveermiddel: E250, E262, E326, smaakversterker: E635) (mosterd, selderij), 23% varkenslever, melk, vleesbouillon (water, zout, glucosestroop, rundvleesextract, aroma's, zonnebloemolie, zetmeel, specerijen), ei, nitrietpekelzout (zout, conserveermiddel: E250), rijstbloem, specerijen (mosterd), suiker, natuurlijk aroma, voedingszuur: E262; antioxidant: E300, E330; dextrose. Geproduceerd in een fabriek waar ook gerst, noten, rogge, soja, sulfiet en tarwe verwerkt worden.

Bewaarvoorschrift en houdbaarheid bij aanlevering

Gekoeld bewaren bij max. 7°C.

Vacuüm (VAC) : 42 dagen

Na opening beperkt houdbaar.

Microbiologische kenmerken

Microbiologisch kenmerk	Doel	Tolerantie	THT
Salmonella spp.	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Aëroob mesofiel kiemgetal bij 30°C	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁴ kve/g	< 10 ⁶ kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ³ kve/g
Gisten	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Enterobacteriaceae bij 37°C	< 50 kve/g	< 500 kve/g	< 10 ³ kve/g
Lactobacillen	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ⁷ kve/g
Sulfietreducerende anaëroben	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g	< 10 ³ kve/g
Coagulase positieve staphylococci	< 10 kve/g	< 100 kve/g	< 100 kve/g
Bacillus Cereus bij 30°C	< 10 kve/g	< 100 kve/g	< 10 ³ kve/g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g

Productspecificatie 505.00 (542)

Chemisch/fysische kenmerken

Chemisch/fysisch kenmerk	Waarde / 100g	
Energie/100g	1.050 kJ (251 kcal)	
vetten	19 g	
waarvan verzadigde vetzuren	7,0 g	
koolhydraten	3,3 g	
waarvan suikers	1,4 g	
voedingsvezels	0 g	
eiwitten	16 g	
zout	2,0 g	

ALBA-Info

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	01	Melk	+	
Allergeen	02	Lactose	+	
Allergeen	03	Ei	+	
Allergeen	04	Soja	-	
Allergeen	05	Gluten	-	
Allergeen	06	Tarwe	-	
Allergeen	07	Rogge	-	
Allergeen	08	Gerst	-	
Allergeen	09	Haver	-	
Allergeen	10	Spelt	-	
Allergeen	11	Kamut	-	
Allergeen	12	Schaaldieren	-	
Allergeen	13	Vis	-	
Allergeen	14	Pinda's	-	
Allergeen	15	Noten	-	
Allergeen	17	Hazelnoten	-	
Allergeen	18	Walnoten	-	
Allergeen	19	Cashewnoten	-	
Allergeen	20	Pecannoten	-	
Allergeen	21	Paranoten	-	
Allergeen	22	Pistachenoten	-	
Allergeen	23	Macadamianoten	-	
Allergeen	24	Selderij	+	
Allergeen	25	Mosterd	+	
Allergeen	26	Sesam	-	
Allergeen	27	Sulfiet	-	< 10 ppm = '-'
Allergeen	28	Lupine	-	
Allergeen	29	Weekdieren	-	
Allergeen	30	Glutaminaat	-	
Allergeen	31	Kippenvlees	+	
Allergeen	32	Koriander	+	
Allergeen	33	Maïs	+	
Allergeen	34	Peulvruchten	-	
Allergeen	35	Rundsvlees	-	
Allergeen	36	Varkensvlees	+	

Productspecificatie 505.00 (542)

ALBA-Info (vervolg)

Categorie	Nr	Naam		
Allergeen	37	Cacao	-	
Allergeen	38	Wortel	-	
Ingrediënt	01	Melkbestanddelen	+	
Ingrediënt	02	Melkpoeder	-	
Ingrediënt	03	Soja-lecithine	-	
Ingrediënt	04	Soja-bloem	-	
Ingrediënt	05	Soja-meel	-	
Ingrediënt	06	Tarwebloem	-	
Ingrediënt	07	Tarwemeel	-	
Ingrediënt	08	Tarwezetmeel	-	
Ingrediënt	09	Paneermeel	-	
Ingrediënt	10	Eigeel	+	
Eigenschap		Doorstraald	-	

Bekend oneigenlijk gebruik:

De retourverpakking mag voor geen andere doeleinden worden gebruikt. Product is gebruiksklaar en mag enkel voor consumptie gebruikt worden.

Bijkomende allergeneninformatie:

Garneer ingrediënten kunnen sporen bevatten van glutenbevattende granen, eieren, soja, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd en sulfiet.

Geldende wetgeving en normen:

- De producten zijn conform de Europese wetgeving.
- De producten worden geproduceerd, verpakt en vervoerd volgens de HACCP-richtlijnen.
- GMO specificatie: Conform de EU-verordening 1829/2003 en 1831/2003.
- Producten voldoet aan Verordening (EG) n° 1831/2003 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

Doelgroep:

Ondanks de vooruitstrevende technieken en de steeds strengere kwaliteitseisen die door de fabrikant worden toegepast, zijn sommige personen meer vatbaar voor voedselvergiftingen of kunnen deze ernstigere gevolgen hebben. Voor de risicogroep, waaronder jonge mensen, oudere mensen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem (YOPI) is het daarom zeer voornaam de gebruiksvoorschriften strikt na te leven.

De informatie die dit document bevat is naar ons beste weten geldig en correct. Voor het samenstellen van deze gegevens, zijn we afhankelijk van informatie afkomstig van onze leveranciers. Uit de praktijk blijkt dat we hierdoor soms kleine aanpassingen moeten doen aan deze data. Voor de meest actuele informatie, mail de gewenste verpakking en patésoort door naar info@ds.be.