

1. Algemeen / Générale

Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Eendenmousse met Sauterne / Mousse de canard au Sauterne
Andere benamingen / Autres Noms	/
Receptnummer / Numéro de récepture	504
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Wildmousse van eend en Sauterne / Mousse de gibier avec canard et Sauterne
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	conform FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: varkensvet, eendenlever (16,3%), kippenlever (8%), water, peren, varkensbindweefsel, room (MELK), foie gras van eend (4%), varkenslever (4%),EI, Sauterne (2.3%), zout, MELKeiwit, kruiden en specerijen, gedroogde groenten, aroma, dextrose, glucosesiroop, varkenseiwit, varkensgelatine, kleurstof : E120, gemodificeerd zetmeel: E1422, stabilisator : E407-E508, antioxidanten: E300, voedingszuur : E326-E330-E331, conserveermiddel: E202-E250, kleurstof : E120. Garnering : o.a. amandelen (NOTEN). Gemaakt met geschoten wild. <i>Gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, soja, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden</i>
Français	Ingrédients: gras de porc, foie de canard (16,3%), foie de poulet (8%),eau, poires, tissu conjonctive de porc, crème (LAIT), foie gras de canard (4%), foie de porc (4%), ŒUFS, Sauterne (2.3%), sel, protéine de LAIT, épices et herbes, légumes séchés, arôme, dextrose, sirop de glucose, protéine de porc, gélatine de porc, colorant : E120, amidon modifié : E1422, stabilisateur : E407-E508, antioxydant : E300, acidifiants : E326-E330-E331, conservateurs : E202-E250, colorant : E120. Garniture : e.a. amandes (NOIX). Produit avec du gibier de chasse. <i>Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, soja, lait, noix et moutarde sont présents</i>

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation		Koel bewaren, max. 4°C Garder au frais, max. 4°C
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé)	Vacuum:	42 dagen / 6 weken 42 jours / 6 semaines
	Gas (CO ₂ /N ₂):	28 dagen / 4 weken 28 jours / 4 semaines
Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage		5 dagen (indien gekoeld bewaard <4°C) 5 Jours (si gardé au frais <4°C)

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles	via ☒ berekening / ☐ analyse Par ☒ Calcul / ☐ analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	1622	kJ
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	387	Kcal
Eiwitten / Protéines	8.27	g
Vetten / Matière grasse	37.0	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	3.79	g
Koolhydraten / Glucides	4.47	g
- waarvan suikers / dont sucres	2.63	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	< 0.5	g
Zout / Sel	1.5	g
Natrium / Sodium	0.61	g

4. Bijzonderheden/ Autres informations

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés.
Metaaldetectie / détection de métaux	Ja Oui
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques

CAT 1B : Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting

Parameters / Paramètres	Dag 0 / Jour 0	Einde TGT-THT / Fin
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal / Germes totaux aérobies	10^4	10^6 (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies	10^4	10^6
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur	10^3	10^5
Melkzuurbacteriën (c) / Flore lactique	10^3	10^7
Gisten / Levures	10^3	10^5
Schimmels / Moisissures	10^3	10^3
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10^2	n.v.t.
E. coli / E. coli	10	10
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10^2	10^2
Bacillus cereus / Bacillus cereus	10^3	$10^4 - 10^5$ (h)
Campylobacter spp (g) / Campylobacter spp (g)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Salmonella spp (*) / Salmonella spp (*)	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	afw. in 25 g	10^2

Bron : Microbiologische richtwaarden Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005

- (a): Wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
Lorsque le nombre des bactéries aérobies psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif de 10^6 /g, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que bactéries lactiques (homofermentative)
- (b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt
Analyser seulement si emballés sans oxygène
- (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g is, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre des bactéries lactiques est à DLC > 10^7 /g, la nourriture ne devrait être rejetée qu'à condition qu'il y ait des anomalies sensorielles inacceptables
- (g): Enkel te bepalen in bedrijven waar ook rauw gevogelte verwerkt wordt
Seulement dans les entreprises où la volaille crue est traitée
- (h): 10^5 kve/g enkel als het psychrotrofe stammen van *B. cereus* betreft die minder potentieel hebben als intoxicant
 10^5 kve/g seulement s'il s'agit de *B. cereus* psychrotrophe ayant moins de potentiel en tant que substance intoxicante

Opgelet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Attention : La bactériologie peut seulement être garantie quand les renseignements de conservations sont respectés.

6. Allergeen informatie		Conform EG2003/89 en EG2006/142	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise	
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	–	X	
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	–	–	
Eieren / Oeufs	X	X	
Vis / Poisson	–	–	
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	–	–	
Soja / Soja	–	X	
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	X	X	
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>)	X	X	
Selderij / Célerie	–	–	
Mosterd / Moutarde	–	X	
Sesam / Graines de sésame	–	–	
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg)	–	–	
Lupine / Lupin	–	–	
Weekdieren / Mollusque	–	–	
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625)	–	–	

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et sont informatives, donc pas contraignantes.

7. Contactgegevens / Contact	
De Beauvoorder Paté NV Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM Tel : (+32) 058 31 53 53 Fax : (+32) 058 31 60 35 Mail : info@debeauvoorder.be Emergency contact (24u/24u) (+32) 0498 25 45 73	