Productspecificatie

Wildzwijnpaté met Spekmantel

1 Productgegevens	
ProductNummer	008-041
Omschrijving product	Wildzwijnpaté met Spekmantel
EAN Code	5410775007640
Netto gewicht (e)	550 g

2.1 Identiteit van de producent			
Naam	FAG Creative Foods		
Adres	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	+32 59 80 70 60	Fax	+32 59 80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certificatie	Soort certificatie	IFS & ASC/MSC	
	Controle organisme	SGS	
	Geldig tot	zie certificatie	

2.2 Contactpersonen				
Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Verkoop	Ghesquière Jos	+32 59 80 70 60		jos@fag.be
Verantw. Kwaliteit	Ghesquière Jonas	+32 59 80 70 60		jonas@fag.be
Verantw. Productie	Ghesquière Johan	+32 59 80 70 60		johan@fag.be

2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid	
Contact	**Ghesquière Johan**
TEL 24/24 h - 7/7 D	**+32 59 80 70 60**
E-mail	**info@fag.be**

3.1 Ingrediënten:

Paté (varkenslever 24%, varkensvet, wildzwijn vlees 15%, varkensvlees, water, kippenlever 5%, rode wijn, maiszetmeel, zout, voedingsvezel(erwt,suikerriet), **Ei**wit (scharrel), dextrose, kippen**ei**(scharrel), ajuin, collageen, peterselie, zetmeel (erwt), zuurteregelaar: E262, antioxidant: E301, E331, E300, suiker, aroma: kruiden, vanilline, conserveermiddel: E250, kruiden, aroma's, plantaardige olie: koolzaad, zonnebloem, geconcenteerd uiensap, natuurlijk aroma), Varkensvet mantel

Bedrijfsallergenen = kruisbesmetting uit de omgeving	vermeld het allergeen op het etiket: "kan sporen bevatten van ..."
? 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 (Amygdalus communis L.)	-	-
Hazelnoten (Corylus avellana)	-	+
Walnoten (Juglans regia)	-	+
Cashewnoten (Anacardium occidentale)	-	-
Pecannoten (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Paranoten (Bertholletia excelsa)	-	-
Pistachenoten (Pistacia vera)	-	+
Macadamianoten (Macadamia ternifolia)	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	?	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	?	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	?	-
Zwaveldioxide en sulfieten traties > 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)	1.416 kJ
Energie (kcal)	342 kcal
Vetten	30,24 g
waarvan verzadigde vetzuren	11,77 g
Koolhydraten	4,43 g
waarvan suikers	0,63 g
Eiwitten	11,52 g
Zout	1,79 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
Na openen, herverpakt beperkt houdbaar	uur			48
Gekoeld bewaren	°C	0		4
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			
	m	M	TGT
Salmonella	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g	Afw.in 25g	100 per g

10 Aanvullende informatie	
Land van productie	België (Oostende)

12 Verpakking informatie	
Contact materialen	de gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) VO1935/2004 en VO10/2011 met betrekking tot de contactmaterialen.

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwlijkheid

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opsteller 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 geenzins 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. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.