1. Algemeen / Générale	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 659
Productnaam / Nom Produit	Eendenmousse met Porto / Mousse de canard au Porto/ Entenmousse mit Portwein
Andere benamingen / Autres Noms	Canard au Porto
Receptnummer / Numéro de récepture	500
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Vast / Fixe
Productbeschrijving / Description Produit	Mousse met eend en Porto / Mousse avec canard et Porto / Mousse mit Ente und Porto
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire Gebrauchsfertig – keine weitere Vorbereitung nötig
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: Varkensvet, kippenhartjes 20,5%, varkenslever 15%, eendenlever 5,1%, kippenlever 2,6%, rode porto 4,9 %, water, ROOM, varkensbindweefsel, EI, suiker, zout, voedingsvezel, dextrose, glucosesiroop, specerijen , specerijenextracten, gedroogde groenten (ui/tomaat/prei), (natuurlijk) aroma, varkensgelatine, MELKproteïne, voedingszuur : E300- E326-E330, stabilisator: E407; emulgator : E472c; conserveermiddel : E250.
	gemaakt in een bedrijf waar gluten, eieren, melkproducten, noten en mosterd verwerkt worden
Français	Ingrédients: Gras de porc, cœurs de poulet 20,5%, foie de porc 15%, foie de canard 5,1%, foie de poulet 2,6%, porto rouge 4,9%, eau, CREME, tissu conjonctif de porc, ŒUFS, sucre, sel, fibre alimentaire, dextrose, sirop de glucose, épices, extraits d'épices, légumes secs (oignon/tomate/poireau), arôme (naturel), gélatine de porc, protéine de LAIT, acidifiant: E300-E326-E330, stabilisant: E407; émulsifiant: E472c; conservateur: E250.
	Produit dans une entreprise où des gluten, oeufs, lait, noix et moutarde sont présents
Deutsch :	Zutaten: Schweinefett, Hühnerherzen 20,5%, Schweineleber 15%, Entenleber 5,1%, Hühnerleber 2,6%, Portwein 4,9%, Wasser, SAHNE, Schweinebindegewebe, EIER, Zucker, Salz, Ballaststoffe, Dextrose, Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakte, getrocknetes Gemüse (Zwiebel/Tomate/Lauch), (natürliches) Aroma, Schweinegelatine, MILCHprotein, Säuerungsmittel : E300- E326-E330, Stabilisator: E407; Emulgator: E472c; Konservierungsmittel: E250.
	Hergestellt in einem Unternehmen, wo Gluten, Eier, Milchprodukte, Nüsse und Senf verarbeitet werden

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:	Min. 42 dagen – jours Max. 56 dagen – jours
	Gas (Co_2/N_2):	Min. 28 dagen – jours Max. 42 dagen – jours
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 nutritionelles	via ☒ berekening / ☐analyse Par ☒ Calcul / ☐analyse	
	Voedingswaarde / 100gr **Valeurs Nutritives / 100gr**	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	**1452** **379**	**kJ** **Kcal**
Eiwitten / Protéines	**8.4**	**g**
Vetten / Matière grasse	**32.6**	**g**
- waarvan verzadigd / dont saturés	**3.5**	**g**
Koolhydraten / Glucides	**4.0**	**g**
- waarvan suikers / dont sucres	**2.8**	**g**
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	**<0.5**	**g**
Zout / Sel	**1.4**	**g**
Natrium / Sodium	**0.6**	**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 est conforme à EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

5. Microbiologische kenmerken / Caractéristiques bactériologiques

Producten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan na besmetting

Parameters / Paramètres	**Dag 0 / Jour 0**	**Einde TGT/ 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 / Anaèrobie 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 aérobie 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/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 peux seulement être garantie quand les prescriptions de conservations sont respectées.

6. Allergeen informatie

Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Conform EG2003/89 en EG2006/142 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	–	–
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	X	X
Schaalvruchten/Noten *(amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)* / Fruits a coque (*amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)*	–	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, pas contraignantes

7. Contactgegevens / Contact

Breybeau NV – site Veurne
Albert I Laan 54, 8630 Veurne, BELGIUM
Tel : (+32) 058 31 53 53
Fax : (+32) 058 31 60 35
Mail : info@debeauvoorder.be

8. Revisielog / journal de révision

24/06/2025: Nieuwe lay-out specificatie (revisielog toevoegen) + correctie bedrijfsgegevens + update specificatie (>3jaar)