



**FR: Z Bloc 1000 gr Ardenne doré**

**NL: BLOK 1000 GO Arden**

**UK: Ardenne pate 1 kg block**



**FR** Référence de l'article   **NL** Artikelreferentie   **UK** Product reference   **DE** Artikelnummer

## Art GDV 28997

### Liste des ingrédients - Ingrediënten lijst - Ingredients List - Zutatenauflistung :


- FR** : Foie de porc (36%), viande de porc (21%), gras de porc, tissu conjonctif de porc, eau, sel iodé, fibres de pois, sirop de glucose, poudre de **lait**, épices, concentré de tomate, antioxydants: E325, E301, émulsifiants: E451, E472c, épaississant: E412, conservateurs: E262, E250
- NL** : Varkenslever (36%), varkensvlees (21%), varkensvet, varkensbindweefsel, water, zout met jodium, erwtenvezels, glucosestroop, **melkpoeder**, specerijen, tomatenpuree, antioxidanten: E325, E301, emulgatoren: E451, E472c, verdikkingsmiddel: E412, conserveermiddelen: E262, E250
- UK** : Pork liver (36%), pork meat (21%), pork fat, pork connective tissue, water, iodized salt, pea fiber, glucose syrup, **milk** powder, spices, tomato paste, antioxidants: E325, E301, emulsifiers: E451, E472c, thickener: E412, preservatives: E262, E250
- DE** : Schweineleber (36%), Schweinefleisch (21%), Schweinespeck, Schweinebindegewebe, Trinkwasser, jodiertes Kochsalz, Erbsenfasern, Glukosesirup, **Milchpulver**, Gewürze, Tomatenmark, Antioxidationsmitteln: E325, E301, Emulgatoren: E451, E472c, Verdickungsmittel: E412, Konservierungsstoffen: E262, E250

### Conditions d'utilisation - Gebruiksaanwijzingen - How to use - Gebrauchsanweisung :

- FR** Denrées alimentaires prêtes à consommer
- NL** Voedingsmiddelen klaar te consumeren
- UK** Food products ready to eat
- DE** Lebensmittel zum Verzehr

 **Température de conservation**  **Temperatuur van behoud**  **Storage temperature**  
 **Lagertemperatur:**

0-7 °C

 **Date limite de consommation** : 61 jours à partir du jour de fabrication (dans son emballage fermé)

 **THT** : 61 dagen vanaf de fabricatiedatum (in gesloten verpakking)

 **Use by date** : 61 days from the production day (in closed packaging)

 **Mindesthaltbarkeitsdatum** : 61 Tage ab dem Herstellungsdatum (in geschlossenen Verpackungen)

 **OGM et ingrédients issus d'OGM**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

 **GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003.

 **GMO and ingredients coming from GMO**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the European rules 1829/2003 and the European rules 1830/2003

 **GMO und GMO abstammende Zutaten**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

 **Ingrédients soumis à ionisation**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE.

 **Ingrediënten onderworpen aan bestraling**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EU-richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG.

 **Ingredients under ionization process**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the EU directives 1999/2/EC en 1999/3/EC.

 **Zutaten wurden einer Bestrahlung unterworfen**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut EU Richtlinien 1999/2/EG en 1999/3/EG.



**🇫🇷 Liste des allergènes et intolérances alimentaires (d'après la Directive 1169/2011/CE du 25/10/2011)**

Les allergènes à étiquetage obligatoire présents dans le produit sont détaillés **en exergue** dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.

**🇳🇱 Lijst van allergenen en voedingsintoleranties (volgens Richtlijn 1169/2011/EG van de 25/10/2011)**

De verplichte etikettering van de allergenen aanwezig op de producten zijn **gedetailleerd** in de lijst van ingrediënten overeenkomstig met de reglementering.

**🇬🇧 Allergens List and intolerance foods (according to the policy 1169/2011/EC of 25/10/2011)**

The allergens under obligatory labels present in the product are detailed in **highlight** in the ingredients list according to the making of rules.





**🇩🇪 Liste der allergene und Nahrungsunverträglichkeiten (laut Direktive 1169/2011/EG von den 25/10/2011)**

Die etikettierungspflichtigen im Produkt vorhandenen Allergene sind in der **detaillierten** Zutatenliste laut Verordnung vorhanden.





Code	Allergènes Allergenen Allergens- Allergene	Recette sans recept vrij frei Rezept	Recette avec recept met Rezept mit	Peut contenir des traces Kan sporen bevatten van Produced in a factory which uses Kann Spuren von (contamination involontaire)
1	Céréales contenant du gluten[1] Glutenhoudende granen - Wheat with gluten - Getreide die Gluten enthalten	X		X
2	Crustacés - Schaaldieren Crustaceans - Krebstiere	X		
3	Œufs - Eieren - Eggs - Eier	X		X
4	Poissons - Vis - Fish - Fisch	X		
5	Arachides - Aardnoten Groundnut - Erdnüsse	X		
6	Soja	X		X
7	Lait (à l'exclusion du lactose) Melk - Milk - Milch		X	
7	Lactose - Laktose		X	

<b>8</b>	Fruits à coques [2] Schaalvruchten - Nuts Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	<b>X</b>		<b>X</b>
<b>9</b>	Céleri - Selderij Celery - Sellerie	<b>X</b>		<b>X</b>
<b>10</b>	Moutarde - Mosterd Mustard - Senf	<b>X</b>		<b>X</b>
<b>11</b>	Graines de sésame Sesamzaad Sesame - Sesamsamen	<b>X</b>		
<b>12</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> (E220 à E227), > 10mg/kg exprimés en SO2 <b>Zwavedioxide en sulfieten</b> (E220 tot 227), > 10 mg/kg uitgedrukt als SO2 <b>Sulfite</b> (E220 à E227) + 10mg/kg in SO2 <b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> in einer Konzentration > 10 mg/kg als SO2 angegeben	<b>X</b>		
<b>13</b>	Lupin - Lupine	<b>X</b>		<b>X</b>
<b>14</b>	Mollusques - Weekdieren Molluscs - Weichtiere	<b>X</b>		

1


-  Blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
-  tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
-  Corn, rye, barley, oat, spelt and kamut
-  Weisen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut


2


-  Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia .
-  amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
-  almond, hazel-nut, walnut, cashew-nut, Pecan nut, Brazil nut, pistachio, Macadamia nut
-  Mandeln, Haselnüsse, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, ParanussA, Pistazien, Makadamia-Nuss


 **Spécifications microbiologiques**
 **Microbiologische eisen**
 **Microbiological characteristics**
 **Mikrobiologische Spezifikationen**

Paramètres Parameters	Cible (m) Doelwit (m) Target (m) Sollwert (m)	Normes légales (M) Wettelijke normen (M) Legal standard Gesetzliche Normen (M)	DLC - THT Shelflife - MHD
Flore totale aérobie (30°C) Totaal Aëroob Kiemgetal (30°C) (3) Total viable account (30°C) Gesamtkeimzahl (30°C)	≤ 10.000 CFU/g	≤100.000 CFU/g	≤1.000.000 CFU/g
Enterobacteriaceae (2)	≤ 500 CFU/g	≤5.000 CFU/g	≤5.000 CFU/g
Escherichia Coli (4)	0 CFU/g	≤10 CFU/g	≤10 CFU/g
Staphylococcus aureus (2)	≤ 100 CFU/g	≤1.000 CFU/g	≤1.000 CFU/g
Anaérobies sulfito-réducteurs (4)	≤ 30 CFU/g	≤ 30 CFU/g	≤30 CFU/g
Bactéries lactiques - Melkzuurbacteriën (3)	≤ 100 CFU/g	≤ 1.000 CFU/g	≤10.000.000 CFU/g
Listeria monocytogenes (1)	absence / 25 g afwezig / 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g	absence /25 g afwezig / 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g	Absence dans 25 g Afwezig / 25g Nicht nachgewiesen in 25 g
Salmonella spp (3)	absence / 25 g afwezig / 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g	absence dans 25 g/ afwezig in 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g	Absence /25 g Afwezig/ 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g

 **(1)** Règlement (CE) N° 1441/2007 **(2)** AFSCA :Notification obligatoire et limites de notification **(3)** Guide d'autocontrôle Fenavian **(4)** Limites internes

 **(1)** Verordening (EG) N° 1441/2007 **(2)** FAVV Meldingsplicht & meldingslimieten **(3)** Autocontrolegids Fenavian **(4)** interne limieten

 **(1)** Rules (EC) N°1441/2007 **(2)** AFSCA (Federal agency for food safety) : obligatory notification and notification limits **(3)** Self-control Fenavian Guide **(4)** Internal limits

 **(1)** Verordnung (EG) N°1441/2007 **(2)** FASNK Pflichtangabe und beschränkte Angabe **(3)** Selbstkontrolle Handbuch Fenavian **(4)** Interne Begrenzungen

■ **Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g**   
■ **Gemiddelde voedingswaarde per 100g**  
■ **Average nutritional values per 100g**   
■ **Durchschnittliche Nährwerte pro 100g**

<b>Energie - Energie - Energy - Energie</b>	<b>1504kJ/359kcal</b>
<b>Matières grasses - Vetten - Fat - Fett</b>	<b>32,4g</b>
dont - waarvan - of which - davon:	
- <i>acides gras saturés</i>	
- <i>verzadigde vetzuren</i>	
- <i>saturates</i>	<b>11,6g</b>
- <i>gesättigte Fettsäuren</i>	
<b>Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kohlenhydrate</b>	<b>3,3g</b>
dont - waarvan - of which - davon:	
- <i>sucre</i>	
- <i>suikers</i>	
- <i>sugars</i>	<b>1,1g</b>
- <i>Zucker</i>	
<b>Protéines - Eiwitten - Protein - Eiweiß</b>	<b>13,6g</b>
<b>Sel - Zout - Salt - Salz (Na x 2,5)</b>	<b>1,7g</b>
<b>Humidité - Water - Humidity - Wasser</b>	64%
<b>Aw</b>	0,96
<b>pH</b>	6,3

 **Coordonnées du service qualité charcuterie:**

 **Kwaliteit vleeswaren afdeling contact :**


 **Quality delicatessen department contact :**


 **Anschrift der Qualitätsabteilung :**


E-mail : [qualite.charcuterie@detry.com](mailto:qualite.charcuterie@detry.com)


Téléphone : +32 87 680 625

Fax : +32 87 680 615

 N° de GSM en cas d'incident de sécurité alimentaire uniquement: +32 496 586 462

 GSM Nummer in geval van calamiteiten: +32 496 586 462

 Mobile number in case of food safety incident only: +32 496 586 462

 Handy-Nummer im Falle eines Problems der Sicherheit Nahrungsmittelkette : +32 496 586 462

