



Spécification produit référence N° 4029

Date de mise à jour des informations : 08/09/2025

DA/QUA/058 – IR : 11- DDM : 04/03/25

QUALITE CHARCUTERIE

	: Pâté poivre 2,5kg vp blanc sa
	: Paté a la pimienta 2,5kg

Référence de l'article Número de referencia

Art GDV 4029

Liste des ingrédients – Lista de ingredientes :

: Viande de porc (38%), foie de porc (36%), gras de porc, **lait**, poivre vert (2,7%), sel iodé, **œufs**, protéines de **lait**, épices et extrait d'épices (contient **céleri**), sirop de glucose, dextrose, extrait de levure, sel, arôme naturel de poulet, correcteur d'acidité: E575, stabilisants: E450, E452, antioxydants: E300, E330, conservateur: E250.
Garniture : gelée (eau, gélatine de porc, sucre, sel, colorant : E150a, sirop de glucose, gélifiant : E407, conservateur : E202), aïrelles, piments, poivre, feuilles de laurier, baies de genévrier, baies roses, saindoux, huile de colza.

: Carne de cerdo (38%), hígado de cerdo (36%), grasa de cerdo, **leche**, pimienta verde (2,7%), sal yodada, **huevos**, proteínas de leche, especias y extracto de especias (contiene **apio**), jarabe de glucosa, dextrosa, extracto de levadura, sal, aroma natural de pollo, corrector de acidez: E575, estabilizantes: E450, E452, antioxidantes: E300, E330, conservador: E250.
Decoración: jalea (agua, gelatina de cerdo, azúcar, sal, colorante: E150a, jarabe de glucosa, gelificante: E407, conservador: E202), arándanos, pimientos, pimienta, hojas de laurel, bayas de enebro, pimienta rosa, manteca de cerdo, aceite de colza.

Conditions d'utilisation – Condiciones de utilización:

: Denrées alimentaires prêtes à consommer

: Productos alimenticios listos a consumir

Température de conservation **Temperatura de conservación:**

0-7 °C

Date limite de consommation : 35 jours à partir du jour de fabrication (**dans son emballage fermé**)

Fecha de caducidad: 35 días a partir del día de fabricación (**dentro del embalaje cerrado**)



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.



GMO y ingredientes provenientes de OGM

El productor garantiza que el producto no contiene ingredientes atados a la etiqueta obligatoria prevista por el reglamento (CE) 1829/2003 y (CE) 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.



Ingredientes atados a ionización

El productor garantiza que el producto no contiene ingredientes atados a la etiqueta obligatoria prevista por el reglamento (CE) 1999/2/EC y 1999/3/CE.



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 mis **en gras** dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.



Lista de los alérgenos y intolerancias alimenticios (conforme a la directiva 1169/2011/CE del 25/10/2011)

Los alérgenos con etiquetado obligatorio presente en el producto se indicarán **en negrita** en la lista de los ingredientes conforme a la reglamentación.

Code	Allergènes – Alérgenos	Recette sans Receta sin	Recette avec Receta con	Peut contenir des traces de Puede contener trazas de
1	Céréales contenant du gluten [1] - Cereales que contengan gluten [1]	X		X
2	Crustacés - Crustáceos	X		
3	Œufs – Huevos		X	
4	Poissons - Pescado	X		
5	Arachides - Cacahuètes	X		
6	Soja	X		X
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
8	Fruits à coques [2] Frutos de cáscara [2]	X		X
9	Céleri - Apio		X	
10	Moutarde - Mostaza	X		X
11	Graines de sésame - - Granos de sésamo	X		

12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), > 10mg/kg exprimés en SO ₂ - Dióxido de azufre y sulfitos (E220 a E227), > 10 mg / kg expresado como SO ₂	X		
13	Lupin - Altramuces	X		X
14	Mollusques – Moluscos	X		

1

-  Blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
-  Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut

2

-  Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
-  Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia

Paramètres Parámetros	Cible (m) Objetivo (m)	Normes légales (M) Normas legales (M)	DLC Caducidad
Flore totale aérobie (30°C) -Flora aeróbica total (30 °C)	≤ 10.000 CFU/g	≤100.000 CFU/g	≤10.000.000 CFU/g
Rapport flore totale / bactéries lactiques – Proporción flora total / bacteria lácticas	<100	<100	<100
Enterobacteriaceae	≤ 50 CFU/g	≤500 CFU/g	NA
Escherichia Coli	≤10 CFU/g	≤100 CFU/g	≤100 CFU/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 CFU/g	≤1.000 CFU/g	≤1.000 CFU/g
Clostridium sulfito-réducteurs - Clostridium sulfito-reductores	≤ 30 CFU/g	≤ 30 CFU/g	≤30 CFU/g
Bactéries lactiques - bacterias del ácido láctico	≤ 10.000 CFU/g	≤100.000 CFU/g	≤10.000.000 CFU/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g Ausencia/25g	Absence/25g Ausencia/25g	<100 CFU/g
Campylobacter (si présence de viande de volaille) - Campylobacter (en caso de presencia de carne de ave)	<100 CFU/g	<100 CFU/g	<100 CFU/g
E Coli O 157 (si présence de viande de bœuf ou de mouton) – E Coli O 157 (en caso de presencia de carne de res o de cordero)	Absence/25g Ausencia/25g	Absence/25g Ausencia/25g	Absence/25g Ausencia/25g
Salmonella spp	Absence/25g Ausencia/25g	Absence/25g Ausencia/25g	Absence/25g Ausencia/25g

 **Règlement (CE) N°2073/2005/AFSCA: Notification obligatoire et limites de notification/Guide d’autocontrôle Fenavian/Limites internes.**

 **Reglamento (CE) N° 2073/2005/AFSCA: notificación obligatoria y límites de notificación/Guía de autocontrol Fenavian/ Límites Internos**



Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g

Valores nutricionales medios por 100 g

Energie - Energía	1566kJ/374kcal
Matières grasses – Grasas	34,4g
dont – de las cuales:	
- <i>acides gras saturés</i> - <i>saturadas</i>	12,3g
Glucides - Hidratos de carbono	1,5g
Dont – de los cuales:	
- <i>sucres</i> - <i>azúcares</i>	0,5g
Protéines - Proteínas	14,5g
Sel - Sal (Na x 2,5)	1,9g
Fibres - Fibra	g
Humidité - Humedad	51%
Aw	0,96
pH	6

 **Coordonnées du service qualité charcuterie :**

 **Coordenadas del servicio de calidad charcutería:**

E-mail : qualite.charcuterie@detry.com

Téléphone : +32 87 680 625

 N° de GSM en cas d'incident de sécurité alimentaire uniquement :

 Número de móvil únicamente en caso de incidente de seguridad alimentaria:

+32 496 586 462