



Spécification produit référence N° 134140

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

DA/QUA/058 – IR : 11- DDM : 04/03/25

QUALITE CHARCUTERIE

	Pâté poire airelle 3,3kg tc st-valentin sa
	Paté Sint Valentin Arandanos-Pera 3,3K

Référence de l'article Número de referencia

Art GDV 134140

Liste des ingrédients – Lista de ingredientes :

: Foie de porc (23%), viande de porc (20%), gras de porc, eau, poires (9%), compote d'airelles (4%)(airelles (66%), sucre), airelles (2,7%), **oeufs**, sirop noir (jus concentré de fruits (poires 40%, pommes 40%, dattes 20%), sucre inverti, acidifiant: E330), protéines de **lait**, amidon de tapioca, sucre, sel iodé, jus de poires, amidon de **blé**, concentré de tomate, gélatine de porc, arôme naturel de pomme (0,1%), fibres de pois, amidon de pois, extrait de levure, dextrose, épices et plantes aromatiques (contient **moutarde**), sucre vanillé (sucre, arôme naturel de vanille), sel, correcteur d'acidité: E575, stabilisants: E450, E451, antioxydants: E300, E330, conservateur: E250.

Garniture: gelée (eau, gélatine de porc, sucre, sel, colorant: E150a, sirop de glucose, gélifiant: E407, conservateur: E202), saindoux, airelles (15%), ciboulette, carambole, huile de colza, cerise, figurine (coeur).

: Hígado de cerdo (23%), carne de cerdo (20%), grasa de cerdo, agua, peras (9%), compota de arándanos (4%)(arándanos (66%), azúcar), arándanos (2,7%), **huevos**, jarabe negro (jugo de fruta concentrado (pera 40%, manzanas 40%, dátiles 20%), azúcar invertido, acidulante: E330), proteína de **leche**, almidón de tapioca, azúcar, sal yodada, jugo de pera, almidón de **trigo**, pasta de tomate, gelatina de cerdo, aroma natural de manzana (0,1%), fibra de guisante, almidón de guisante, extracto de levadura, dextrosa, especias y plantas aromáticas (contiene **mostaza**), azúcar de vainilla (azúcar, aroma natural de vainilla), sal, corrector de acidez: E575, estabilizantes: E450, E451, antioxidantes: E300, E330, conservador: E250.

Decoración: jalea (agua, gelatina de cerdo, azúcar, sal, colorante: E150a, jarabe de glucosa, gelificante: E407, conservador: E202), manteca de cerdo, arándanos (15%), cebollino, carambola, aceite de colza, cereza, figurita (corazón).

Conditions d'utilisation – Condiciones de utilización:

: Denrées alimentaires prêtes à consommer

: Productos alimenticios listos a consumir

Température de conservation **Temperatura de conservación:**

0-5 °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	
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		X
10	Moutarde - Mostaza		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	1549kJ/ 370kcal
Matières grasses – Grasas	33,8 g
dont – de las cuales:	
- <i>acides gras saturés</i>	
- <i>saturadas</i>	12 g
Glucides - Hidratos de carbono	6 g
Dont – de los cuales:	
- <i>sucres</i>	
- <i>azúcares</i>	1,8 g
Protéines - Proteínas	10,5 g
Sel - Sal (Na x 2,5)	1,5 g
Fibres - Fibra	g
Humidité - Humedad	48%
Aw	0,93
pH	5,7

 **Coordonnées du service qualité charcuterie :**

 **Coordenadas del servicio de calidad charcutería:**

E-mail : qualite.charcuterie@destry.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