

## Spécification du produit



# Pâté de chevreuil traiteur ancienne 1,6Kg Joka Gold Label

### 1 Produit

Numéro de produit	07988
Désignation du produit	Pâté de chevreuil traiteur ancienne 1,6Kg Joka Gold Label

### 2.1 Identité du producteur

Nom	Joka BVBA		
Adresse	Monnikenwerve 194 8000 Brugge		
Tel.	+32 (0)50 31 20 04	Fax	+32 (0)50 31 79 75
FAVV n°	AER/WVL/003183 KF275		

### 2.2 Personne de contact

Fonction	Nom	Tel	GSM	Email
Resp. Qualité	Dierickx Charlotte	+32 50 32 97 36	/	charlotte@jokajoka.com

### 2.3 Contacte d'urgence pour la sécurité alimentaire

<b>Contact</b>	<b>Dierickx Charlotte</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>+32 50 31 20 04</b>
<b>E-mail</b>	<b>charlotte@jokajoka.com</b>

### 3.1 Ingrédients:

viande de chevreuil 40%, porc de boucherie 25%, Gras de porc de boucherie, foie de poulet, champignons forestiers 6%, foie de porc, oignon, protéine de lait, sel, gélatine de porc, épices (contient moutarde), herbes, ail, sirop de glucose, sucre, extraits d'épices, conservateur: E250, émulsifiant: E471, stabilisant: E450, correcteur d'acidité: E575, exhausteur de goût: E261, antioxydant: E300, E301, arômes, colorant: E150c, crêpin de porc, sucre inverti, décoration (non comestible) : gélatine de porc, champignons, épices, farine (pomme de terre, maïs), émulsifiant : E322, colorant : E172, déco, Présence possible de projectiles

### 3.6 OGM et des ingrédients dérivés d'OGM

Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire comme mentionné dans la directive (CE) 1830/2003	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

### 3.7 Ingrédients traités par des radiations ionisantes.

Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

<b>3.8 Allergènes</b>	
Légende : + =présent / - = absent / ? = inconnu	
Céréales contenant du gluten (concernant les exceptions)	?
Blé (comme d'orthographe et blé de khorasan)	-
Siegle	-
Orge	-
D'avoine et de types hybrides	-
Kamut	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Œufs et produits à base d'œufs	?
Les poissons et les produits à la base de la pêche (concernant les exceptions)	-
Arachides et produits dérivés d'arachide	-
Soja et produits à base de soja (concernant les exceptions)	?
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et concernant les exceptions)	+
Fruits à coque (concernant les exceptions)	?
Amandes (Amygdalus communis L.)	-
Noisettes (Corylus avellana)	-
noix(Juglans regia)	-
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	-
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	-
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	-
Pistaches (Pistacia vera)	-
Noix de Macadamia (Macadamia ternifolia)	-
Céleri et produits à base de céleri	?
Moutarde et produits à base de moutarde	+
Graines de sésame et produits à base de sésame	?
Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO2 calculée au prod	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et les produits à base de mollusques	-

<b>4.1 Informations nutritionnelles (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)</b>	
Valeur nutritionnelles moyennes par	100 g
Énergie (kJ)	1.561 kJ
Énergie (kcal)	377 kcal
Graisses	34,00 g
dont acides gras saturés	12,10 g
Glucides	2,30 g
dont sucres	1,10 g
Protéines	15,50 g
Sel	1,90 g
Les informations nutritionnelles sont approximatives. Les informations sont basées sur des calculs théoriques. Les informations présentées sont les plus pertinentes informations nutritionnelles pour ce produit, mais la somme peut varier de 100%.	

<b>6 Conditions de stockage</b>	<b>Unité</b>	<b>Minimal</b>	<b>Optimal</b>	<b>Maximum</b>
Stockage réfrigéré	°C	0		4

<b>15 Déclaration de véracité et la confidentialité</b>
<p>Ce cahier des charges est établi sur meilleur effort, sur la base des informations disponibles à la date de rédaction du présent document. Ces données est liée à la fabrication, les déclarations des fournisseurs, la littérature et les spécifications matérielles et sont donc modifiables en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du produit est limitée à la responsabilité légale. La spécification est donc purement informatif et ne peut en aucune garantie réglable de façon à être utilisé. Les erreurs de langue ou de traduction peuvent toujours être transmises à améliorer. Ils ne peuvent pas être utilisées dans des procédures judiciaires indépendamment de la cause. Le récepteur est réputé remarqué langue ou translateerrors et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas automatiquement informés. Les changements ne sont pas communiqués automatiquement.</p>