



## PRODUCTSPECIFICATIE CHAMPIGNONSAUS

Versie: 2

Datum: 12/11/14

Pagina 1 van 4

### 1. Algemene gegevens producent

Naam JEBE FOOD bvba  
Adres Monnikenwerve 119-121  
8000 Brugge  
België  
Tel 050/55 00 10  
Fax 050/55 05 20  
E-mail [info@jebo.be](mailto:info@jebo.be)  
Website [www.jebo.be](http://www.jebo.be)  
Erkenning VE 1093  
B 1093  
Contact Bedrijfsleider:  
→ Jeroen Bossier / Bart Favril  
Kwaliteitsverantwoordelijke:  
→ Bert Decaigny

### 2. Product

Naam Champignonsaus  
Productbeschrijving Roomsous met champignons

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typische smaak  
Geur Frisse geur  
Kleur Beige  
Textuur Zachte stukjes champignons in een smeug sausje


### 4. Ingrediënten

Champignons (51%), ROOM (MELK) (21%), MELK, witte wijn, gemodificeerd zetmeel, geconcentreerde rondsoufflon, water, zout, maltodextrine, MOSTERD, groente-extracten (champignon, ui, wortel, SELDERIJ, prei), gistextract, zonnebloemolie, glucose, gelatine, kruiden en specerijen, look, suiker, aroma, stabilisator: E407, emulgator: E322, E471, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van ei, soja, gluten, vis, schaal- en weekdier.

### 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C  
Houdbaarheid 26 dagen

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>CHAMPIGNONSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 12/11/14
		Pagina 2 van 4

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

---

Plastiek doorprikken, 10 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 watt.

## 7. Verpakking

---

**Netto gewicht (g)                      1kg**

---

Verpakking

Bak	Zwarte polypropyleen (l:227mm, br: 178mm, h: 42mm, gewicht: 32gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.00.010
Intrastat	21039090
EAN 5414268+	022219

Gepasteuriseerd product

## 8. Bestelling- en leveringscondities

---

Leveringstermijn (productie)	Levering op 2e tot ten laatste 3e werkdag na bestelling
Levering (uit stock)	Levering op 1e tot ten laatste 2e werkdag na bestelling
Leveringsdag	Afhankelijk van toegekende route
Transport	Eigen gekoeld vervoer

## 9. Etiketinformatie

---


Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket.

Hierop worden weergegeven:

- naam product
- ingrediënten
- houdbaarheid
- bewaarvoorschriften
- inhoud / gewicht
- EAN-13 code
- Gegevens JEBO FOOD bvba

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE CHAMPIGNONSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 12/11/14
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	489 kJ/ 117 kcal
Vetten	9.2g
Waarvan verzadigde vetzuren	5.0g
Koolhydraten	5.2g
Waarvan suikers	2.6g
Vezels	1.3g
Eiwitten	3.3g
Zout	1.1g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

## 11. Vreemde delen en chemische contaminatie

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals

- glas, plastic, hout, insecten, ...
- zware metalen
- pesticiden
- chemicaliën
- mycotoxines
- PCB's en dioxines

## 12. GGO informatie


Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

## 13. Microbiologische richtwaarden

	Doel	Tolerantie	Vervaldatum
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Totaal anaëroob kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>CHAMPIGNONSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 12/11/14
		Pagina 4 van 4

#### 14. Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2000/13/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) + producten op basis van glutenbevattende granen.	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) + producten op basis van schaalvruchten	-
Schaaldieren + producten op basis van -	-	Selderij + producten op basis van -	+
Eieren + producten op basis van -	-	Mosterd + producten op basis van -	+
Vis + producten op basis van -	-	Sesamzaad + producten op basis van -	-
Aardnoten + producten op basis van -	-	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedruk als SO <sub>2</sub>	-
Soja + producten op basis van -	-	Lupine + producten op basis van -	-
Melk + producten op basis van - Inclusief lactose	+	Weekdieren + producten op basis van -	-

ALBA lijst (versie augustus 2006)

Melkeiwit	+	Peulvruchten	-
Lactose	+	Noten	-
Ei	-	Notenolie	-
Sojaweiwit	-	Pinda's	-
Soja lecithine	-	Pindaolie	-
Gluten	-	Sesam	-
Tarwe	-	Sesamololie	-
Rogge	-	Glutaminaat (E620 – E625)	-
Rundvlees	+	Sulfiet (E220 – E228)	-
Varkensvlees	-	Koriander	-
Kippenvlees	-	Selderij	+
Vis	-	Wortel	+
Schaaldier	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	+
Cacao	-	Weekdier	-

Opgesteld door	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------