



PRODUCTSPECIFICATIE VISSCHELP ROYALE

Versie: 5

Datum: 26/11/14

Pagina 1 van 5

1. Algemene gegevens producent

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

2. Product

| | |
|---------------------|--|
| Naam | Visschelp Royale |
| Productbeschrijving | Op basis van koolvis en zalm gepresenteerd in een natuurschelp |

3. Organoleptische eigenschappen

| | |
|---------|-------------------------------|
| Smaak | Typische smaak |
| Geur | Frisse geur |
| Kleur | Licht geel |
| Textuur | Vaste vis in een smeug sausje |

4. Ingrediëntendeclaratie

Water, ROOM (MELK), ZALM (10%), KOOLVIS (10%), KAAS (MELK, zout, stremsel), champignon, witte wijn, SELDERIJ, wortel, gemodificeerd zetmeel, grijze GARNALEN (2%), bladerdeegkoekje (TARWEBLOEM (GLUTEN), margarine (plantaardige olie (palm, raapzaad, kokos), water, zout, emulgator: E471, voedingszuur: E330, kleurstof: E160a), water, zout, EI), sjalot, sherry, Noilly Prat, geconcentreerde VISbouillon, gelatine, zout, glucose, maltodextrine, zonnebloemolie, kruiden en specerijen, peperextract, stabilisator: E407, conserveermiddel: E210, zuurteregelaars: E270, E330, emulgator: E322. Kan sporen bevatten van soja, mosterd, weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

| | |
|-------------------|----------|
| Opslagtemperatuur | Max 4°C |
| Houdbaarheid | 14 dagen |

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

| | | |
|---|---|-----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE VISSCHELP ROYALE | Versie: 5 |
| | | Datum: 26/11/14 |
| | | Pagina 2 van 5 |

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek verwijderen, 15 minuten in voorverwarmde oven van 180°C.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 4 x (2 x 190g)

| | |
|-----------------------|---|
| Primaire verpakking | |
| Schelp | Natuurschelp (l:125mm, br: 135mm, h: 25mm, gewicht: variabel ± 90g) |
| Bak | Transparant polypropyleen (l:264mm, br: 165mm, h: 46mm, gewicht: 44gr) |
| Folie | Folie PP |
| Secundaire verpakking | Wit kartonnen doos (l:352mm, br: 280mm, h: 92mm, gewicht: 120gr) |
| Artikelnummer | 000.01.004 |
| Intrastat | 16042090 |
| EAN CU 5414268+ | 010056 |
| EAN MU 5414268+ | 502568 |

Verpakt onder beschermde atmosfeer.

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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|



PRODUCTSPECIFICATIE VISSCHELP ROYALE

Versie: 5

Datum: 26/11/14

Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

| | |
|-----------------------|------------------|
| Energie | 563 kJ/ 134 kcal |
| Vetten | 8.9g |
| Waarvan | |
| - verzadigde vetzuren | 4.7g |
| Koolhydraten | 5.2g |
| Waarvan | |
| - suikers | 1.8g |
| Vezels | 0.4g |
| Eiwitten | 8.4g |
| Zout | 1.0g |

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 psychrotoof kiemgetal | 10^3 | 10^4 | 10^7 |
| Melkzuurbacteriën | 10^2 | 10^3 | 10^7 |
| Gisten | 10^2 | 10^3 | 10^5 |
| Schimmels | 10^2 | 10^3 | Geen visuele schimmelvorming |
| Salmonella spp. | afw. in 25 g | afw. in 25 g | afw. in 25 g |
| Listeria monocytogenes | afw. in 25 g | afw. in 25 g | 100 |

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

| | | |
|---|---|-----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE VISSCHELP ROYALE | Versie: 5 |
| | | Datum: 26/11/14 |
| | | Pagina 4 van 5 |

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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|



PRODUCTSPECIFICATIE VISSCHELP ROYALE

Versie: 5

Datum: 26/11/14

Pagina 5 van 5

14. Allergenen informatie

+ = aanwezig - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/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 - | - | Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedruk als SO ₂ | - |
| 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 | - |
| Sojaeiwit | - | 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|