



PRODUCTSPECIFICATIE KONIJNENBOUT MET BIER

Versie: 5

Datum: 31/10/14

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
Website www.jebo.be
Erkenning VE 1093
B 1093
Contact Bedrijfsleider:
→ Jeroen Bossier / Bart Favril
Kwaliteitsverantwoordelijke:
→ Bert Decaigny

2. Product

Naam Konijnenbout met bier
Productbeschrijving 6 konijnenbouten in een verrassende saus van donker bier.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Zoet zuur
Geur Typisch konijn
Kleur Bruin
Textuur Konijnenbouten in een smeug sausje

4. Ingrediëntendeclaratie

Konijn (38%), water, koolzaad- en zonnebloemolie, ui, bruin bier (3%), suiker, perensiroop (geconcentreerd vruchtensap, suiker), azijn, zetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), bruine fond (aroma (bevat SESAM), zetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), zout, saccharose, tomaat, witte wijn- en wortelextract, dextrose, plantaardige vetten (palm, zonnebloem, koolzaad), kalfsvlees, specerijen), tomatenconcentraat, zout, look, peper, tijm, laurier, dextrose, natuurlijke aroma, stabilisatoren: E412, E415, E450, E451, antioxidant: E316. Kan sporen bevatten van melk, ei, soja, sesam, selderij, mosterd, (aard)noten, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 21 dagen

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



PRODUCTSPECIFICATIE KONIJNENBOUT MET BIER

Versie: 5

Datum: 31/10/14

Pagina 2 van 4

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek verwijderen, 20 min. in voorverwarmde oven op 180°C. Bij voorkeur niet in micro-golf.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) **2 kg**

Verpakking

Bak Zwart polypropyleen
(l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)

Folie Folie PP

Artikelnummer 000.01.088

Intrastat 16029031

EAN 5414268+ 021137

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
----------------	---------------	------------------	----------------



PRODUCTSPECIFICATIE KONIJNENBOUT MET BIER

Versie: 5

Datum: 31/10/14

Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	707 kJ/ 170 kcal
Vetten	13.4g
waarvan verzadigde vetzuren	5g
Koolhydraten	4.7g
waarvan suikers	2.9g
Vezels	0.1g
Eiwitten	7.8g
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 psychrotroof kiemgetal	10^3	10^4	10^6
Totaal anaëroob kiemgetal	10^3	10^4	10^6
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10^2	10^3	10^5
Sulfiet reducerende clostridia	10^2	10^3	10^5

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 KONIJNENBOUT MET BIER

Versie: 5

Datum: 31/10/14

Pagina 4 van 4

14. Allergenen informatie

+ = aanwezig - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG (KB 13/02/2005) + 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 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	-
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	-
Maïs	+	Mosterd	-
Cacao	-	Weekdier	-

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