



# PRODUCTSPECIFICATIE SINT JACOBSSCHELP ROYALE

Versie: 4

Datum: 19/11/14

Pagina 1 van 5

## 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 Sint Jacobsschelp Royale  
Productbeschrijving 4 mooie Sint Jacobsvruchten in een lekkere witte wijnsaus met groentjes, gepresenteerd in een natuur schelp

## 3. Organoleptische eigenschappen

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

## 4. Ingrediëntendeclaratie

Water, ST-JACOBSVRUCHTEN (18%), MELK, KAAS (8%) (MELK, zout, stremsel), champignon (5%), ROOM (MELK), witte wijn, bladerdeegkoekje (3%) (TARWEBLOEM (GLUTEN), margarine (palm-, raapzaad- en kokosolie, water, zout, emulgator:E471, voedingszuur: E330, kleurstof: E160a), water, zout, EI), gemodificeerd zetmeel, wortel, roze GARNALEN (3%), zonnebloemolie, ui, gelatine, zout, peterselie, peper, maltodextrine, SOJA-eiwit, VISpoeder, gist-, groente (SELDERIJ), kruiden- en specerijenextract, aroma (VIS), suiker, citroen, lookpoeder, dextrose, voedingszuren: E575, zuurteregelaars: E260, E270, E331, E339, stabilisatoren: E407, E452, conserveermiddel: E210, kleurstoffen: E160e, E162, smaakversterkers: E621, E627, E631. Kan sporen bevatten van mosterd.

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>SINT JACOBSCHELP ROYALE</b>	Versie: 4
		Datum: 19/11/14
		Pagina 2 van 5

Houdbaarheid 14 dagen

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

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

## 7. Verpakking

Netto gewicht (g)	1x (4 x 190g)
Primaire verpakking	
Schelp	Natuurschelp (l:125mm, br: 135mm, h: 25mm, gewicht: variabel ± 60g)
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br: 240mm, h: 60mm, gewicht: 78gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.01.110
Intrastat	16042090
EAN CU 5414268+	011107

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

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



## PRODUCTSPECIFICATIE SINT JACOBSCHELP ROYALE

Versie: 4

Datum: 19/11/14

Pagina 3 van 5

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.

### 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	496 kJ/ 118 kcal
Vetten	7.3g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	3.1g
Koolhydraten	6.6g
Waarvan	
- suikers	2.0g
Vezels	0.5g
Eiwitten	6.6g
Zout	0.9g

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 psychotroof kiemgetal	$10^3$	$10^4$	$10^7$
Melkzuurbacteriën	$10^2$	$10^3$	$10^7$
Gisten	$10^2$	$10^3$	$10^5$

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>SINT JACOBSCHELP ROYALE</b>	Versie: 4
		Datum: 19/11/14
		Pagina 4 van 5

Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

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 SINT JACOBSCHELP ROYALE

Versie: 4

Datum: 19/11/14

Pagina 5 van 5

### 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 <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
----------------	---------------	------------------	----------------