



PRODUCTSPECIFICATIE RAGOUT VAN EVERZWIJN

Versie: 5

Datum: 26/09/14

Pagina 1 van 4

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 B 776
Contact Bedrijfsleider:
→ Jeroen Bossier / Bart Favril
Kwaliteitsverantwoordelijke:
→ Bert Decaigny

2. Product

Naam Ragout van everzwijn
Productbeschrijving Een lekker stoofpotje van everzwijn in een rode wijnsaus met zilveruitjes, spek en paddenstoelen.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Zachte smaak
Geur Typische geur
Kleur Rood, bruin
Textuur Stukken vlees en groenten in een viskeus sausje

4. Ingrediëntendeclaratie

Everzwijn (41%), water, champignons, rode wijn (SULFIET), ui, varkensspek (conserveermiddelen: E250, E252, antioxidant: E301), gemodificeerd maïszetmeel, TARWEbloem (GLUTEN), Luikse siroop (geconcentreerd vruchtensap, suiker, voedingszuur: E330), wildfond (water, LACTOSE, suiker, aroma), suiker, zout, bruine fond (aroma (SESAM), zetmeel, TARWEbloem (GLUTEN), zout, suiker, tomaat, wortel- en witte wijnexttract, dextrose, palmvet, rundsvlees, specerijen), azijn, look, peper, tijm, laurier, stabilisatoren: E412, E415. Kan sporen bevatten van melk, ei, soja, selderij, (aard)noten, mosterd, vis, schaaldier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 21 dagen

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

| | | |
|---|---|-----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE RAGOUT VAN EVERZWIJN | Versie: 5 |
| | | Datum: 26/09/14 |
| | | 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) **2,5 kg**

Verpakking

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

Folie Folie PP

Deksel Transparant polypropyleen
(l:320mm, br:248mm, h:22mm, gewicht: 62gr)

Artikelnummer 000.02.017

Intrastat 16029031

EAN 5414268+ 021205

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 RAGOUT VAN EVERZWIJN

Versie: 5

Datum: 26/09/14

Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Energie | 307 kJ/ 73 kcal |
| Vetten | 1.8g |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 0.0g |
| Koolhydraten | 4.3g |
| Waarvan suikers | 0.0g |
| Vezels | 0.2g |
| Eiwitten | 10.0g |
| Zout | 0.4g |

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 | 10^6 |
| Totaal anaëroob kiemgetal | 10^3 | 10^4 | 10^6 |
| Melkzuurbacteriën | <10 | <10 | <10 |
| Bacillus cereus | 10^2 | 10^3 | 10^4 |
| 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 RAGOUT VAN EVERZWIJN

Versie: 5

Datum: 26/09/14

Pagina 4 van 4

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