



PRODUCTSPECIFICATIE
RAGOUT VAN HERT OP FRANSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 26/09/14

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 Ragout van Hert op Franse wijze
Productbeschrijving Een mals stoofpotje van hert in een donkere krachtige rode wijnsaus met spekblokjes

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch wild
Geur Typisch wild
Kleur Bruin, rood
Textuur Stukjes vlees en groenten in een zacht sausje

4. Ingrediëntendeclaratie

Hertenvlees (43%), water, champignons, rode wijn (SULFIET), ajuin, varkensspek (varkensvlees, zout, glucosesiroop, conserveermiddelen: E250, E252, antioxidant: E301, aroma, specerijen, rookaroma), gemodificeerd maïszetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), perensiroop (geconcentreerd vruchtensap, suiker), wildfond (water, LACTOSE, suiker, aroma), suiker, zout, bruine fond (aroma (bevat SESAM), zetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), zout, suiker, tomaat, wortel- en witte wijnextract, dextrose, palmolie, rundsvlees, specerijen), azijn, stabilisatoren: E412, E415, look, peper, tijm, laurier. Kan sporen bevatten van melk, ei, soja, (aard)noten, selderij, mosterd, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 21 dagen

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



PRODUCTSPECIFICATIE
RAGOUT VAN HERT OP FRANSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 26/09/14

Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 Watt

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 000.02.019

Intrastat 16029031

EAN 5414268+ 021229

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 HERT OP FRANSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 26/09/14

Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	347 kJ/ 82 kcal
Vetten	2.5g
Waarvan verzadigde vetzuren	0.0g
Koolhydraten	4.2g
Waarvan suikers	0.0g
Vezels	0.2g
Eiwitten	11.0g
Zout	0.4g

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

11. Vreemde delen

Het product is vrij van vreemde delen 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 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

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

	PRODUCTSPECIFICATIE RAGOUT VAN HERT OP FRANSE WIJZE	Versie: 4
		Datum: 26/09/14
		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
RAGOUT VAN HERT OP FRANSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 26/09/14

Pagina 5 van 5

Allergenen informatie

+ = aanwezig - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG (KB 13/02/2005):

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	+
Schaaldieren	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	-
Cacao	-	Weekdieren	-

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