



PRODUCTSPECIFICATIE
RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 21/10/14

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 Rundstoofvlees op Vlaamse wijze
Productbeschrijving Een traditioneel gerecht op de klassieke manier bereid met het fijnste vlees in een smaakvol sausje van bruin bier, mosterd en ajuinen

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch gestoofd rundvlees
Geur Typisch vlees
Kleur Bruin
Textuur Licht draderig, typisch gestoofd vlees

4. Ingrediëntendeclaratie

Rundvlees (53%), ajuin, bier, water, suiker, rundsfond (rundsvlees, gistextract, glucose, maltodextrine, zout, aroma, suiker), MOSTERD, gemodificeerd zetmeel, tomatenconcentraat, TARWEBLOEM (GLUTEN), zout, groentefond (groentenextracten (ui, wortel, SELDERIJ, prei), maltodextrine, water, zout, zonnebloemolie, glucose, aroma, emulgator: E471), azijn, look, peper, tijm, laurier, munt, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van melk, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 21 dagen

Opgesteld door	Heidi Carette	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE	Versie: 4
		Datum: 21/10/14
		Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 15 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 000.02.030

Intrastat 16025080

EAN 5414268+ 021380

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	Heidi Carette	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------



**PRODUCTSPECIFICATIE
RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE
WIJZE**

Versie: 4

Datum: 21/10/14

Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

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

Energie	385 kJ/ 92 kcal
Vetten	1.7g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	0.8g
Koolhydraten	7.0g
Waarvan	
- suikers	3.9g
Vezels	1.0g
Eiwitten	12.2g
Zout	1.0g

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	10^5
Sulfiet reducerende clostridia	10^2	10^3	10^5

Opgesteld door	Heidi Carette	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE	Versie: 4
		Datum: 21/10/14
		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	Heidi Carette	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------



PRODUCTSPECIFICATIE
RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE
WIJZE

Versie: 4

Datum: 21/10/14

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 uitgedrukt 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	Heidi Carette	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------