

	PRODUCTSPECIFICATIE KALFSBLANQUETTE	Versie: 5
		Datum: 18/11/14
		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	Kalfsblanquette
Productbeschrijving	Heerlijk kalfsvlees in een romige saus verrijkt met paddenstoelen, wortelen en selder

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Zacht, romig
Geur	Bouillonachtig
Kleur	Wit, roze
Textuur	Zacht, romig

4. Ingrediëntendeclaratie

Kalfsvlees (32%), MELK, ROOM (MELK), water, champignons, gehaktballetjes (varkens- en kippenvlees, water, TARWEBloem (GLUTEN), zout, gist, ui, voedingsvezel, kruiden en specerijen, aroma, stabilisator: E451), wortel, zilveruien, SELDERIJ, kippenbouillon (kippenbouillon en -vet, gist-, ui-, kruiden- en specerijenextracten, glucose, maltodextrine, zetmeel, citroensap, aroma), zonnebloem- en koolzaadolie, TARWEBloem (GLUTEN), gemodificeerd zetmeel, citroensap, zout, suiker, kruiden en specerijen, aroma, stabilisatoren: E322, E407, E412, E466, E471. Kan sporen bevatten van ei, soja, 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 KALFSBLANQUETTE	Versie: 5
		Datum: 18/11/14
		Pagina 2 van 5

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
Artikelnummer	000.02.047
Intrastat	16025080
EAN 5414268+	021540

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 KALFSBLANQUETTE	Versie: 5
		Datum: 18/11/14
		Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	482 kJ/ 115 kcal
Vetten	6.3g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	2.7g
Koolhydraten	5.0g
Waarvan	
- suikers	2.2g
Vezels	0.6g
Eiwitten	9.5g
Zout	0.8g

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	10^6
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	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE KALFSBLANQUETTE	Versie: 5
		Datum: 18/11/14
		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 KALFSBLANQUETTE	Versie: 5
		Datum: 18/11/14
		Pagina 5 van 5

14. Allergie 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 -	-	Zwavedioxine 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	+
Schaaldier	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	-
Cacao	-	Weekdier	-

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