

	PRODUCTSPECIFICATIE MECHELSE KOEKOEK FINE CHAMPAGNE	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	B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Bert Decaigny

2. Product

Naam	Mechelse koekoek fine champagne
Productbeschrijving	Filet van raszuivere Mechelse koekoek in een lichtbruine saus, verfijnd met room, kruiden en een vleugje cognac. Dit alles afgewerkt met verse jonagold en rozijnen.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Zacht
Geur	Typisch
Kleur	Bruin
Textuur	Zachte stukken koekoek in een smeug sausje

4. Ingrediëntendeclaratie

Mechelse koekoek (47%), appels, ROOM (MELK), MELK, water, kippenfond (kip, aroma, gistextract, glucose, maltodextrine, zetmeel, citroensap, ui-, kruiden- en specerijenextracten), sjalot, Luikse siroop (geconcentreerd vruchtensap, suiker, voedingszuur: E330), rozijnen, groentebouillon (groente-extracten (ui, wortel, SELDERIJ, prei, champignon), maltodextrine, water, zout, zonnebloemolie, palmvet, glucose, aroma, emulgatoren: E322, E471, kleurstof: E150a), cognac, gemodificeerd zetmeel, MOSTERD, TARWEBloem (GLUTEN), zout, specerijen, stabilisatoren: E407, E412, E466, E471. Kan sporen bevatten van ei, soja, vis, schaal- en weekdieren.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	21 dagen

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

	PRODUCTSPECIFICATIE MECHELSE KOEKOEK FINE CHAMPAGNE	Versie: 4
		Datum: 21/10/14
		Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 min. micro-golf oven op 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 000.02.105

Intrastat 16023211

EAN 5414268+ 021816

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 MECHELSE KOEKOEK FINE CHAMPAGNE	Versie: 4
		Datum: 21/10/14
		Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	495 kJ/ 110 kcal
Vetten	3.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	2.0g
Koolhydraten	7.1g
Waarvan	
- suikers	5.0g
Vezels	0.5g
Eiwitten	11.8g
Zout	0.7g

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 psychrotroof 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 MEHELSE KOEKOEK FINE CHAMPAGNE	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	Bert Decaigny	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	---------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE MECHELSE KOEKOEK FINE CHAMPAGNE	Versie: 4
		Datum: 21/10/14
		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 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
----------------	---------------	------------------	----------------