

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>KALKOENPOCHETTE MET</b> <b>PORTOSAUS</b>	Versie: 3
		Datum: 14/11/14
		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	<a href="mailto:info@jebo.be">info@jebo.be</a>
Website	<a href="http://www.jebo.be">www.jebo.be</a>
Erkenning	B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Bert Decaigny

## 2. Product

Naam	Kalkoenpochette met portosaus
Productbeschrijving	Verse kalkoenfilet gevuld met een vulling van gehakt, room, witloof en ham. Dit alles overgoten met een heerlijke saus op basis van porto.

## 3. Organoleptische eigenschappen

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

## 4. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoen (28%), water, gehakt vlees (varken- en rundsvlees), ui, witloof, porto (5%), vleesbouillon (runds- en kippenvlees, gistextract, glucose, maltodextrine, zout, zetmeel, uiextract, suiker, aroma, citroensap, kruiden- en specerijenextracten), perensiroop (geconcentreerd vruchtensap, suiker, voedingszuur: E330), EI, ROOM (MELK), gemodificeerd zetmeel, BOTER (MELK), groentebouillon (groente-extracten (ui, wortel, SELDERIJ, prei, champignon), maltodextrine, zonnebloemolie, zout, water, suiker, aroma, groentepoeder (ui, tomaat, wortel), glucose, emulgatoren: E322, E471, kleurstof: E150a), ham (varkensvlees, water, zout, dextrose, specerijen (SELDERIJ), aroma), HAVERMOUT (GLUTEN), zonnebloemolie, MOSTERD, madeirawijn, tomatenconcentraat, suiker, zout, gelatine, kruiden, specerijen, stabilisatoren: E407, E412, E466, E471, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten soja, vis, schaal- en weekdieren.

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>KALKOENPOCHETTE MET</b> <b>PORTOSAUS</b>	Versie: 3
		Datum: 14/11/14
		Pagina 2 van 5

## 5. Opslag en houdbaarheid

---

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	21 dagen

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

---

Plastiek doorprikken, 20 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 Watt

## 7. Verpakking

---

**Netto gewicht (g)**      **2.3 kg**

---

Verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.02.107
Intrastat	16023130
EAN 5414268+	021830

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

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



**PRODUCTSPECIFICATIE  
KALKOENPOCHETTE MET  
PORTOSAUS**

Versie: 3

Datum: 14/11/14

Pagina 3 van 5

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.

### 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	504 kJ/ 120 kcal
Vetten	4.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	2.1g
Koolhydraten	9.2g
Waarvan	
- suikers	6.1g
Vezels	0.3g
Eiwitten	10.2g
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 psychrotroof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Totaal anaëroob kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>KALKOENPOCHETTE MET</b> <b>PORTOSAUS</b>	Versie: 3
		Datum: 14/11/14
		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  
KALKOENPOCHETTE MET  
PORTOSAUS**

Versie: 3

Datum: 14/11/14

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 <sub>2</sub>	-
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
----------------	---------------	------------------	----------------