



# PRODUCTSPECIFICATIE TOSCAANSE KALFSROLLETJES

Versie: 4

Datum: 27/11/14

Pagina 1 van 4

## 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](mailto:info@jebo.be)  
Website [www.jebo.be](http://www.jebo.be)  
Erkenning B 1093  
Contact Bedrijfsleider:  
→ Jeroen Bossier / Bart Favril  
Kwaliteitsverantwoordelijke:  
→ Bert Decaigny

## 2. Product

Naam Toscaanse kalfsrolletjes  
Productbeschrijving Een vulling van gehakt, rijstpasta en kruiden. Dit alles omwikkeld met spek en overgoten met een heerlijke tomatensaus.

## 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Zacht  
Geur Typisch  
Kleur Rood, bruin  
Textuur Een zachte vulling van gehakt in spek in een smeïge saus

## 4. Ingrediëntendeclaratie

Kalfsrolletjes (48%) (kalfsgehakt (80%), varkensspek (varkensvlees, zout, specerijenextract, rookaroma, dextrose, glucosestroop, aroma, gistextract, water, antioxidanten: E301, E325, E331, zuurteregelaar: E262, conserveermiddelen: E250, E252), gekookte risone (TARWEgriesmeel (GLUTEN), water), EI, ui, kruiden, gemodificeerd zetmeel), tomaat, water, witte wijn, rode paprika, ui, courgette, wortel, groene selder, tomatenconcentraat, gemodificeerd zetmeel, geconcentreerde rundsbouillon, olijfolie, maltodextrine, zout, gistextract, glucose, kruiden en specerijen, suiker, look, champignonextract, plantaardige olie (zonnebloem, raapzaad), groentepoeder (ui, tomaat, wortel), aroma, kleurstoffen: E150a, E160c, voedingszuur: E330, emulgator: E322. Kan sporen bevatten van melk, soja, 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b><br><b>TOSCAANSE KALFSROLLETJES</b> | Versie: 4       |
|   |   | Datum: 27/11/14 |
|   |   | Pagina 2 van 4  |

## 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<br>(l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr) |
| Folie         | Folie PP  |
| Artikelnummer | 000.02.117  |
| Intrastat     | 16025095  |
| EAN 5414268+  | 701848  |

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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b><br><b>TOSCAANSE KALFSROLLETJES</b> | Versie: 4       |
|   |   | Datum: 27/11/14 |
|   |   | Pagina 3 van 4  |

## 10. Voedingswaarde per 100 g

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Energie               | 355 kJ/ 85 kcal |
| Vetten                | 2.2g            |
| Waarvan               |                 |
| - verzadigde vetzuren | 0.8g            |
| Koolhydraten          | 5.5g            |
| Waarvan               |                 |
| - suikers             | 1.5g            |
| Vezels                | 0.8g            |
| Eiwitten              | 10.7g           |
| Zout                  | 0.6g            |

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 psychrotoof 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> |

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**  
**TOSCAANSE KALFSROLLETJES**

Versie: 4

Datum: 27/11/14

Pagina 4 van 4

#### 14. 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 -   | - | Zwavel dioxide 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 -<br>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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|