



PRODUCTSPECIFICATIE
PARELHOENFILET GRAND VENEUR
MET PEERTJES 2.5KG

Versie: 4

Datum: 03/09/14

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
Website www.jebo.be
Erkenning B 1093
Contact Bedrijfsleider:
→ Jeroen Bossier / Bart Favril
Kwaliteitsverantwoordelijke:
→ Bert Decaigny

2. Product

Naam Parelhoenfilet grand veneur met peertjes 2.5kg
Productbeschrijving Parelhoenfilet in grand veneursaus met peertjes

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch
Geur Frisse geur
Kleur Grijs, bruin, geel
Textuur Mals parelhoenvlees in een viskeuze saus met zachte peertjes

4. Ingrediëntendeclaratie

Parelhoenfilet (38%), peren (25%), water, aalbessengelei (glucose-fructosestroop, aalbessensap, suiker, geleermiddel: E440, voedingszuur: E330), ROOM (MELK), rode wijn, suiker, wildfond (rund- en wildbouillon, zout, glucose, gistextract, maltodextrine, rode wijnextract, knoflookconcentraat, aroma), ajuin, porto, gemodificeerd maïszetmeel, rundsbouillon (rundsvlees, gistextract, glucose, maltodextrine, zout, aroma, suiker), tomatenconcentraat, zout, groentebouillon (groente-extracten (champignon, ui, wortel, SELDERIJ), maltodextrine, zonnebloemolie, zout, water, glucose, aroma, emulgatoren: E322, E471, kleurstof: E150a), MOSTERD, azijn, Braziliaanse peperboom, look, gelatine, peper, kruiden, specerijen, zuurteregelaar: E330, antioxidant: E300, stabilisator: E407, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C

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



PRODUCTSPECIFICATIE
PARELHOENFILET GRAND VENEUR
MET PEERTJES 2.5KG

Versie: 4

Datum: 03/09/14

Pagina 2 van 4

Houdbaarheid 26 dagen

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 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

Artikelnummer 000.02.139

Intrastat 16023929

EAN 5414268+ 027542

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
PARELHOENFILET GRAND VENEUR
MET PEERTJES 2.5KG

Versie: 4

Datum: 03/09/14

Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	398 kJ/ 95 kcal
Vetten	2.3g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.0g
Koolhydraten	9.9g
Waarvan	
- suikers	6.6g
Vezels	0.4g
Eiwitten	8.6g
Zout	0.9g

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 ⁴
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 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
PARELHOENFILET GRAND VENEUR
MET PEERTJES 2.5KG

Versie: 4

Datum: 03/09/14

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 -	-	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	-
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
----------------	---------------	------------------	----------------