



**PRODUCTSPECIFICATIE**  
**FAZANTFILET FINE CHAMPAGNE**  
**GROENE KOOL/SPEK 2KG**

Versie: 1

Datum: 25/09/14

Pagina 1 van 5

### 1. Algemene gegevens producent

Naam JEBE 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 776  
Contact Bedrijfsleider:  
→ Jeroen Bossier / Bart Favril  
Kwaliteitsverantwoordelijke:  
→ Bert Decaigny

### 2. Product

Naam Fazantfilet fine champagne groene kool/spek  
Productbeschrijving Fazantenfilet met groene kool en spek in een fine champagnesaus

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch  
Geur Frisse geur  
Kleur Bruin, roze, groen  
Textuur Mals fazantenvlees in een viskeuze saus met spek en groene kool

### 4. Ingrediëntendeclaratie

Fazantenfilet (36%), water, ROOM (MELK), MELK, groene kool (5%), kippenfond (kippenbouillon en -vet, aroma, gistextract, glucose, maltodextrine, zetmeel, uiextract, citroensap, kruiden- en specerijenextracten), gerookt spek (3%) (varkensbuik, zout, dextrose, glucosestroop, bamboevezel, aroma's, gistextract, rookaroma, antioxidanten: E301, E325, E331, conserveermiddelen: E250, E252, zuurteregelaar: E262), sjalot, Luikse siroop (vruchtensap, suiker, voedingszuur: E330), cognac, groentebouillon (groente-extracten (champignon, ui, wortel, SELDERIJ), maltodextrine, zonnebloemolie, zout, water, glucose, aroma, emulgatoren: E322, E471, kleurstof: E150a), gemodificeerd zetmeel, MOSTERD, zout, peper, laurier, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

### 5. Opslag en houdbaarheid

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



**PRODUCTSPECIFICATIE**  
**FAZANTFILET FINE CHAMPAGNE**  
**GROENE KOOL/SPEK 2KG**

Versie: 1

Datum: 25/09/14

Pagina 2 van 5

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 kg**

---

Verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:43mm, gewicht: 68gr)
Folie	Folie PP
Deksel	Transparant polypropyleen (l:320mm, br:248mm, h:22mm, gewicht: 62gr)
Artikelnummer	000.02.140
Intrastat	16029031
EAN 5414268+	027559

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**  
**FAZANTFILET FINE CHAMPAGNE**  
**GROENE KOOL/SPEK 2KG**

Versie: 1

Datum: 25/09/14

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	769 kJ/ 184 kcal
Vetten	11.9g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	5.6g
Koolhydraten	6.2g
Waarvan	
- suikers	3.4g
Vezels	0.2g
Eiwitten	12.9g
Zout	1.2g

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	$10^2$	$10^3$	$10^4$

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



**PRODUCTSPECIFICATIE**  
**FAZANTFILET FINE CHAMPAGNE**  
**GROENE KOOL/SPEK 2KG**

Versie: 1

Datum: 25/09/14

Pagina 4 van 5

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**  
**FAZANTFILET FINE CHAMPAGNE**  
**GROENE KOOL/SPEK 2KG**

Versie: 1

Datum: 25/09/14

Pagina 5 van 5

### Allergenen 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 -	-	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 – 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
----------------	---------------	------------------	----------------