



# PRODUCTSPECIFICATIE TONG ST.JACOB FIJNE GROENTEN

Versie: 4

Datum: 26/11/14

Pagina 1 van 5

## 1. Algemene gegevens producent

Naam JEB0 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 VE 1093  
B 1093  
Contact Bedrijfsleider:  
→ Jeroen Bossier/ Bart Favril  
Kwaliteitsverantwoordelijke:  
→ Bert Decaigny

## 2. Product

Naam Tong St-Jacobsvruchten met fijne groentjes  
Productbeschrijving Een tongrolletje en St-jacobsvruchten in een smeuge saus

## 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typische smaak  
Geur Frisse geur  
Kleur Oranje, wit, groen, geel  
Textuur Tong en St. Jacobsvruchten in een smeug sausje

## 4. Ingrediëntendeclaratie

SCHARTONGfilet (24%), water, ROOM (MELK), witte wijn (SULFIET), ST-JACOBSVRUCHTEN (8%), RIVIERKREEFT (8%), sjalot, broccoli, KAAS (MELK, zout, stremsel), tomaat, gemodificeerd zetmeel, groentebouillon (zout, maltodextrine, gistextract, suiker, groentepoeder (ui, tomaat, wortel), plantaardige olie (zonnebloem, raapzaad), aroma), zout, peper, stabilisator: E406, E407. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, selderij, mosterd, weekdier. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C  
Houdbaarheid 14 dagen

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek verwijderen, stenen schaalte 15 minuten in voorverwarde oven van 180°C

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONG ST.JACOB FIJNE GROENTEN</b>	Versie: 4
		Datum: 26/11/14
		Pagina 2 van 5

## 7. Verpakking

**Netto gewicht (g)                      4 x (2 x 160g)**

Primaire verpakking	
Schaaltje	Steen (l:120mm, br:120mm, h:35mm, gewicht: +-246g)
Bak	Transparant polypropyleen (l:264mm, br: 165mm, h: 46mm, gewicht: 44gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.02.302
Intrastat	16042090
EAN CU 5414268+	020475
EAN MU 5414268+	502902

Verpakt onder beschermde atmosfeer.

## 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 TONG ST.JACOB FIJNE GROENTEN

Versie: 4

Datum: 26/11/14

Pagina 3 van 5

### 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	450 kJ/ 107 kcal
Vetten	6.6g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	3.7g
Koolhydraten	3.0g
Waarvan	
- suikers	0.7g
Vezels	0.4g
Eiwitten	8.9g
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 psychrotoof kiemgetal	$10^3$	$10^4$	$10^7$
Melkzuurbacteriën	$10^2$	$10^3$	$10^7$
Gisten	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Schimmels	$10^2$	$10^3$	Geen visuele schimmelvorming
Salmonella spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONG ST.JACOB FIJNE GROENTEN</b>	Versie: 4
		Datum: 26/11/14
		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 TONG ST.JACOB FIJNE GROENTEN

Versie: 4

Datum: 26/11/14

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	-
Sojalecithine	-	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
----------------	---------------	------------------	----------------