

	PRODUCTSPECIFICATIE AL FORNO VAN HAM, WITLOOF & EMMENTAL	Versie: 1
		Datum: 28/04/14
		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	info@jebo.be
Website	www.jebo.be
Erkenning	B1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Bert Decaigny

2. Product

Naam	Al forno van ham, witloof & emmental
Productbeschrijving	De Belgische klassieker in een vernieuwde presentatie! Laagjes penne, kaassaus, ham en witlof wisselen elkaar af in een heerlijk geheel dat afgewerkt wordt met emmental.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Zacht
Geur	Typisch
Kleur	Beige, roze, groen, geel
Textuur	Zacht varkensvlees met zacht witloof en pasta al dente in een viskeuze saus

4. Ingrediëntendeclaratie

Witlof 25%, gekookte pasta 20% (TARWEgriesmeel (GLUTEN), water), ham 13% (varkensvlees, zout, dextrose, glucosestroop, kruiden, specerijen, aroma (SOJA), antioxidanten: E301, E331, conserveermiddelen: E250, E262), ROOM (MELK), MELK, water, KAAS 6% (MELK), BOTER (MELK), gemodificeerd zetmeel, olijfolie, zonnebloemolie, zout, kruiden, specerijen, MELKpoeder, citroensap, gelatine, TARWEBloem (GLUTEN), stabilisatoren: E406, E407. Kan sporen bevatten van ei, selderij, mosterd, vis, schaal- en weekdieren. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	18 dagen

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

	PRODUCTSPECIFICATIE AL FORNO VAN HAM, WITLOOF & EMMENTAL	Versie: 1
		Datum: 28/04/14
		Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Volledige verpakking (1.5 kg): verwijder de plastic schaal en folie, verwarm gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven aan 180°C, kleinere porties: iets minder lang.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) **1,5 kg**

Verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:264mm, br:165mm, h:77mm, gewicht: 56g)
Bak	Aluminium (l:245mm, br:130mm, h:70mm, gewicht: 23g)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	000.02.750
Intrastat	16024915
EAN 5414268+	027504

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 AL FORNO VAN HAM, WITLOOF & EMMENTAL	Versie: 1
		Datum: 28/04/14
		Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	653 kJ/ 156 kcal
Vetten	10.1g
waarvan verzadigde vetzuren	4.1g
Koolhydraten	9.7g
waarvan suikers	1.3g
Vezels	0.6g
Eiwitten	6.4g
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 psychotroof 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 mogelijk
Salmonella spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25g	afw. in 25 g	100

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

	PRODUCTSPECIFICATIE AL FORNO VAN HAM, WITLOOF & EMMENTAL	Versie: 1
		Datum: 28/04/14
		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 AL FORNO VAN HAM, WITLOOF & EMMENTAL	Versie: 1
		Datum: 28/04/14
		Pagina 5 van 5

14. Allergie 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 -	-	Zwavedioxine en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedruk 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	-
Sojaeiwit	+	Pinda's	-
Soja lecithine	-	Pindaolie	-
Gluten	+	Sesam	-
Tarwe	+	Sesamolie	-
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
----------------	---------------	------------------	----------------