



PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Versie: 9

Datum: 8/10/2014

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

2. Product

Naam Zeevruchtencocktail
Productbeschrijving Een variatie van 3 garnaalsoorten en surimi in een heerlijke cocktailsaus met stukjes fruit

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typische smaak
Geur Frisse geur
Kleur Oranje
Textuur Fijne stukje vis in een viskeuze saus met mandarijntjes

4. Ingrediëntendeclaratie

Koolzaadolie, roze GARNALLEN (19%), mandarijnen, water, surimi (witte VIS, stabilisatoren: E420, E452) (11%), grijze GARNALLEN (5%), EI, suiker, TARWEzetmeel (GLUTEN), tomatenconcentraat, azijn, zout, MOSTERD, whisky, specerijextract, gemodificeerd zetmeel, SOJAeiwit, aroma (SCHAALDIER), voedingsvezel, maltodextrine, MELKeiwit, LACTOSE, peper, peterselie, stabilisatoren: E407, E412, E415, kleurstof: E120, E160c, E160e, E162, conserveermiddelen: E202, E210, E211, E262, smaakversterkers: E621, E635, zuurteregelaar: E260, E270, E330, E331, E500, verstevigingsmiddel: E509, voedingszuur: E575. Kan sporen bevatten van selderij, weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 26 dagen

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



PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Versie: 9

Datum: 8/10/2014

Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

De garnituur moet gemengd worden onder de salade voor verkoop.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 1 kg

Primaire verpakking

Pot	Zwart polypropyleen (l:205mm, br:129mm, h:70mm, gewicht: 42g)
Garnituurhouder	Transparant, PET (l:194mm, br:118mm, h:20mm, gewicht: 14g)
Deksel	Transparant polypropyleen (l:201mm, br. 125mm, h: 13mm, gewicht: 20g)

Artikelnummer 000.70.001

Intrastat 16042090

EAN 5414268+ 700001

8. Bestelling- en leveringscondities

Leveringstermijn (productie)	Levering op 2e tot ten laatste 3 ^e werkdag na bestelling
Levering (uit stock)	Levering op 1e tot ten laatste 2 ^e 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 ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Versie: 9

Datum: 8/10/2014

Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	1047 kJ/ 250 kcal
Vetten	20.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.6g
Koolhydraten	9.3g
waarvan	
- suikers	5.8g
Vezels	0.8g
Eiwitten	6.5g
Zout	1.8g

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 ⁴	10 ⁵	10 ⁷
Melkzuurbacteriën	10 ³	10 ⁴	10 ⁷
Gisten	10 ³	10 ⁴	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 0.1 g	afw. in 0.1 g	100

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
ZEEVRUCHTENCOCKTAIL**

Versie: 9

Datum: 8/10/2014

Pagina 4 van 5

Opgesteld
door

Bert Decaigny

Goedgekeurd
door

Jeroen Bossier



PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Versie: 9

Datum: 8/10/2014

Pagina 5 van 5

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 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	+	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
----------------	---------------	------------------	----------------