



## PRODUCTSPECIFICATIE JUS VAN KIP SAUS

Versie: 1

Datum: 4/04/16

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	<a href="mailto:info@jebo.be">info@jebo.be</a>
Website	<a href="http://www.jebo.be">www.jebo.be</a>
Erkenning	VE 1093 B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Bert Decaigny

### 2. Product

Naam	Jus van kip saus
Productbeschrijving	Basis licht bruine saus van kippenfonds. Heerlijk als jus om met wat water uw pan te deglaceren, om zo te serveren en of als basis te gebruiken voor uw eigen saus.

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Bruin
Textuur	Jus

### 4. Ingrediënten

Water, kippenfond (10%) (kip, maltodextrine, gistextract, zout, glucose, aroma, zetmeel, uiextract, citroensap, kruiden- en specerijenextract), gemodificeerd maïszetmeel, BOTER (MELK), sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE (GLUTEN), zout, azijn, suiker), suiker, zout, maltodextrine, gistextract, laurier, peper, groentepoeder (ui, tomaat, wortel), plantaardige olie (zonnebloem, raapzaad), natuurlijk aroma, kleurstof: E150a, stabilisator: E406. Kan sporen bevatten van ei, selderij, mosterd, vis, schaal- en weekdier.

### 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>JUS VAN KIP SAUS</b>	Versie: 1
		Datum: 4/04/16
		Pagina 2 van 4

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Open de pot, bedek met folie, plastic doorprikken, verwarm 6 à 8 min. in de microgolfoven op 750 Watt

## 7. Verpakking

**Netto gewicht (g)**                      **4 x 650g**

Verpakking	
Potje met deksel	Doorzichtig polypropyleen (diameter:119mm, h:102mm, gewicht:29g)
Secundaire verpakking	Karton
Artikelnummer	000.00.016
Intrastat	21039090
EAN 5414268+	027580
EAN omverp. 5414268+	507327
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
----------------	---------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>JUS VAN KIP SAUS</b>	Versie: 1
		Datum: 4/04/16
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	217 kJ/ 52 kcal
Vetten	1.8g
Waarvan verzadigde vetzuren	1.1g
Koolhydraten	7.2g
Waarvan suikers	1.6g
Vezels	0g
Eiwitten	1.6g
Zout	1.4g

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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Totaal anaëroob kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>JUS VAN KIP SAUS</b>	Versie: 1
		Datum: 4/04/16
		Pagina 4 van 4

#### 14. Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2000/13/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 -	-	Zwavedioxine 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	-
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
----------------	---------------	------------------	----------------