



PRODUCTSPECIFICATIE 5 KAZENSAUS

Versie: 1

Datum: 4/04/16

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 | 5 Kazensaus |
| Productbeschrijving | Op en top heerlijke Italiaanse romige saus waarin Tallegio, Gorgonzola, Grano Padano, Mascarpone en Ricotta. Een saus om duimen en vingers van af te likken met pasta, wit vlees en gevogelte varianten. |

3. Organoleptische eigenschappen

| | |
|---------|----------------|
| Smaak | Typische smaak |
| Geur | Frisse geur |
| Kleur | Wit |
| Textuur | Romig |

4. Ingrediënten

MELK, water, ROOM (MELK), gorgonzola (6%) (MELK, zout, stremsel), mascarpone (6%) (ROOM (MELK), MELK, zuurteregelaar: E330), tallegio (4%) (MELK, zout, stremsel), grana padano (4%) (MELK, zout, stremsel, conserveermiddel: E1105 (EI)), ricotta (4%) (buffelMELK, zout, stremsel), gemodificeerd maïszetmeel, zout, citroensap, peper, stabilisator: E407. Kan sporen bevatten van gluten, soja, 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|

| | | |
|---|--|----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE 5 KAZENSAUS | Versie: 1 |
| | | Datum: 4/04/16 |
| | | Pagina 2 van 5 |

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 | 000.00.018 |
| Intrastat | 21039090 |
| EAN 5414268+ | 027603 |
| EAN omverp. 5414268+ | 507341 |
| 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|

| | | |
|---|--|----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE 5 KAZENSAUS | Versie: 1 |
| | | Datum: 4/04/16 |
| | | Pagina 3 van 5 |

10. Voedingswaarde per 100 g

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energie | 675 kJ/ 161 kcal |
| Vetten | 14g |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 8.4g |
| Koolhydraten | 4.2g |
| Waarvan suikers | 2.8g |
| Vezels | 0g |
| Eiwitten | 5.7g |
| 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 psychrotroof 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 ⁵ |
| Sulfiet reducerende clostridia | 10 ² | 10 ³ | 10 ⁵ |

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

| | | |
|---|--|----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE 5 KAZENSAUS | Versie: 1 |
| | | Datum: 4/04/16 |
| | | 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 5 KAZENSAUS | Versie: 1 |
| | | Datum: 4/04/16 |
| | | Pagina 5 van 5 |

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 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|