



**PRODUCTSPECIFICATIE  
GEVOGELTE BALLETTJES MET  
MASCARPONESAUS 2.5KG**

Versie: 1

Datum: 9/03/16

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 [info@jebo.be](mailto:info@jebo.be)  
Website [www.jebo.be](http://www.jebo.be)  
Erkenning B 1093  
Contact Bedrijfsleider:  
→ Jeroen Bossier / Bart Favril  
Kwaliteitsverantwoordelijke:  
→ Bert Decaigny

## 2. Product

Naam Gevogelte balletjes met mascarponesaus  
Productbeschrijving Gepocheerde kipballetjes in een romige mascarpone en tomatensaus.

## 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typisch  
Geur Frisse geur  
Kleur Bruin, oranje  
Textuur Mals vlees in een romige saus


## 4. Ingrediëntendeclaratie

Gevogeldeballetjes (46%) (kip, brood (TARWEBloem (GLUTEN), water, gist, zout), kruiden en specerijen, dextrose, EI, peper, zout, zuurteregelaars: E262, E331, antioxidant: E330), water, tomaat, mascarpone (10%) (ROOM (MELK), MELK, zuurteregelaar: E330), tomatenconcentraat, tomatensap, ui, ROOM (MELK), BOTER (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, rietsuiker, zout, look, kruiden en specerijen, stabilisator: E407, zuurteregelaar: E330. Kan sporen bevatten van soja, selderij, mosterd, vis, schaal- en weekdier.

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C  
Houdbaarheid 21 dagen

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>GEVOGELTE BALLETTJES MET</b> <b>MASCARPONESAUS 2.5KG</b>	Versie: 1
		Datum: 9/03/16
		Pagina 2 van 4

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 Watt

## 7. Verpakking

**Netto gewicht (g)**      **2.5 kg**

Verpakking

Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)
Folie	Folie PP

Artikelnummer      000.02.306

Intrastat      16023211

EAN 5414268+      027610

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>GEVOGELTE BALLETTJES MET</b> <b>MASCARPONESAUS 2.5KG</b>	Versie: 1
		Datum: 9/03/16
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	512 kJ/ 122 kcal
Vetten	7.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	4.8g
Koolhydraten	2.8g
Waarvan	
- suikers	1.7g
Vezels	0.3g
Eiwitten	10g
Zout	0.64g

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>4</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>GEVOGELTE BALLETTJES MET</b> <b>MASCARPONESAUS 2.5KG</b>	Versie: 1
		Datum: 9/03/16
		Pagina 4 van 4

#### 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 -	-	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	-
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
----------------	---------------	------------------	----------------