



PRODUCTSPECIFICATIE
PULLED PORK SALADE
HONING/MOSTERD

Versie: 1

Datum: 7/03/16

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
Website www.jebo.be
Erkenning VE 1093
B 1093
Contact Bedrijfsleider:
→ Jeroen Bossier / Bart Favril
Kwaliteitsverantwoordelijke:
→ Bert Decaigny

2. Product

Naam Pulled pork salade honing/mosterd
Productbeschrijving Rijk gevulde salade van varkens draadjesvlees in een mosterd mayonaise met honing en rozijntjes.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak Typische smaak
Geur Frisse geur
Kleur Beige, bruin, groen
Textuur Stukjes varkensvlees in een viskeuze saus met stukjes augurk en rozijntjes

4. Ingrediëntendeclaratie

Koolzaadolie, pulled pork (35%) (varkensvlees, water, zout, dextrose, voedingszuur: E325, conserveermiddel: E262, antioxidanten: E301, E331), MOSTERD (7%), (MOSTERDzaden, azijn, water, zout, kruiden en specerijen), water, ui, honing (3%), augurk, rozijn, gebakken ui, palmolie, TARWEBLOEM (GLUTEN), EIgeel, azijn, zout, suiker, kruiden- en specerijenextract, peper, stabilisatoren: E412, E415, conserveermiddelen: E202, E211, voedingszuur: E575. Kan sporen bevatten van soja, melk, selderij, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur Max 4°C
Houdbaarheid 26 dagen

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

| | | |
|---|--|----------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE PULLED PORK SALADE HONING/MOSTERD | Versie: 1 |
| | | Datum: 7/03/16 |
| | | Pagina 2 van 4 |

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Klaar voor gebruik.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 1 kg

| | |
|---------------------|---|
| Primaire verpakking | |
| Pot | Zwart polypropyleen (l:205mm, br:129mm, h:70mm, gewicht: 42g) |
| Folie | PE folie (l: 220mm, br: 150mm, dikte: 0,25mm) |
| Deksel | Transparant polypropyleen (l:201mm, br: 125mm, h: 7mm, gewicht: 18g) |
| Artikelnummer | 000.70.197 |
| Intrastat | 16024990 |
| EAN 5414268+ | 702432 |

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 PULLED PORK SALADE HONING/MOSTERD | Versie: 1 |
| | | Datum: 7/03/16 |
| | | Pagina 3 van 4 |

10. Voedingswaarde per 100 g

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Energie | 1703 kJ/ 407 kcal |
| Vetten | 40g |
| Waarvan | |
| - verzadigde vetzuren | 3.5g |
| Koolhydraten | 5.1g |
| Waarvan | |
| - suikers | 4.1g |
| Vezels | 0.5g |
| Eiwitten | 7.6g |
| Zout | 1.5g |

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 PULLED PORK SALADE HONING/MOSTERD | Versie: 1 |
| | | Datum: 7/03/16 |
| | | 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 - | - | 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 |
|----------------|---------------|------------------|----------------|