

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONGROLLETJES OP OOSTENDSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 1 van 4

## 1. Algemene gegevens producent

Naam	Be Food NV
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: → Kevin Baets

## 2. Product

Naam	Tongrolletjes op Oostendse wijze
Productbeschrijving	Tongrolletjes in een roomsaus met garnaltjes en champignons

## 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Licht geel
Textuur	Vaste vis in een smeug sausje

## 4. Ingrediënten

SCHARfilets (36%), water, ROOM (MELK), champignons, roze GARNALEN (6%), grijze GARNALEN (3%), gemodificeerd maïszetmeel, witte wijn, VISbouillon (maltodextrine, SOJAhydrolysaat, zout, VISpoeder, gistextract, aroma (VIS), suiker, zonnebloemolie, groente-, kruiden- en specerijenextract (SELDERIJ), citroen, lookpoeder, dextrose, rozemarijnextract, smaakversterkers: E621, E627, E631), zonnebloemolie, peper, zout, peterselie, gelatine, voedingszuren: E260, E270, E330, E331, kleurstoffen: E160e, E162, conserveermiddel: E210, stabilisatoren: E407, E412, E466, E471. Kan sporen bevatten van ei, gluten, mosterd, weekdier.

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

Opgesteld door	Kevin Baets	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	-------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONGROLLETJES OP OOSTENDSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		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	Zwarte polypropyleen (l:308mm, br: 240mm, h: 50mm, gewicht: 66gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	700201
Intrastat	16042090
EAN 5414268+	020222

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 Be Food! NV

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	Kevin Baets	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	-------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONGROLLETJES OP OOSTENDSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	396 kJ/ 95 kcal
Vetten	5.7g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	2.5g
Koolhydraten	3.1g
Waarvan	
- suikers	1.4g
Vezels	0.2g
Eiwitten	7.7g
Zout	0.9g

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 <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	Kevin Baets	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	-------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>TONGROLLETJES OP OOSTENDSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 4 van 4

### 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	-
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	Kevin Baets	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	-------------	------------------	----------------