

Datum:	31-01-2024
Versie:	1

be food.

TF/FT: Patatas bravas 2kg

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Patatas bravas Patatas bravas
Wettelijke benaming Nom légal	Bereid gerecht op basis van gebakken aardappelen met chorizo Plat préparé à base de pommes de terre sautées avec chorizo
Productbeschrijving Description du produit	Gekruide ovengebakken aardappeltjes met chorizo in een zoetzure coating van zongedroogde tomaatjes. Des pommes de terre assaisonnées au four avec du chorizo dans une sauce aigre-douce de tomates séchées.
Merk / Marque	JEBO
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0) 50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	702763
Intrastatcode Code intrastat	20052080
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	B 1093
EAN CU	5414268112262
EAN TU	05414268112262

Vegetarisch / Végétarien	NEE (NON)
Vegan	NEE (NON)
Nutriscore	C

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: aardappelen 69%, chorizo 6% (varkensvlees, zout, LACTOSE, MELKeiwit, MELK, dextrose, maltodextrine, specerijen, vleesaroma, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250, kleurstof: E120), half gedroogde tomaten 6%, OESTERSaus 3% (OESTER, water, suiker, zout, maïszetmeel, conserveermiddel: E202), witte wijn, tomaat, tomatensap, tomatenconcentraat, azijn, rietsuiker, water, olijfolie, koolzaadolie, zout, gemberpuree, knoflook, gemodificeerd zetmeel, kruiden en specerijen (bevat MOSTERD), rijstmeel, zoethoutwortelpoeder, steranijs, peper, conserveermiddel: E202, voedingszuur: E330, stabilisator: E406. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, sesam, selder, vis en schaaldieren.

Ingrédients: pommes de terre 69%, chorizo 6% (viande de porc, sel, LACTOSE, protéine de LAIT, LAIT, dextrose, maltodextrine, épices, arôme de viande, antioxydant: E301, conservateur: E250, colorant: E120), tomates demi-séchées 6%, sauce aux huîtres 3% (HUIÏTRE, eau, sucre, sel, amidon de maïs, conservateur: E202), vin blanc, tomate, jus de tomates, concentré de tomates, vinaigre, sucre de canne, eau, huile d'olive, huile de colza, sel, purée de gingembre, ail, amidon modifié, herbes et épices (contient MOUTARDE), amidon de riz, pource de racine de réglisse, anis étoilé, poivre, conservateur: E202, acidifiant: E330, stabilisant: E406. Peut contenir des traces de gluten, oeuf, soja, sésame, céleri, poisson et crustacés.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	31-01-2024
Versie:	1

be food.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	526 kJ
Energie (Kcal)	126 kcal
Vetten	5.6g
Matières grasses	
Waarvan verzadigde vetten	1.2g
Dont Acides gras saturés	
Koolhydraten	14.2g
Glucides	
Waarvan suiker	3.4g
Dont sucres	
Vezels	0.5g
Fibres	
Eiwitten	4.6g
Protéines	
Zout	1.43g
Sel	

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur:	0-4°C
Température de conservation:	
Minimale houdbaarheid bij levering	14 dagen
Durée de vie minimale à la livraison	
Verpakt onder beschermende atmosfeer	JA (OUI)
Conditionné sous atmosphère protectrice	
Gepasteuriseerd	NEE (NON)
Pasteurisé	

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar:	NEE (NON)
prêt à l'emploi:	
Bereidingswijze:	Traditionele oven: Doe de inhoud in een ovenbestendige schaal en bak gedurende 25 min. In een voorverwarmde oven op 180°C.
Méthode de préparation:	Four traditionnel: Mettez le contenu dans un plat allant au four et faites cuire pendant 25 min. dans un four préchauffé à 180°C.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	31-01-2024
Versie:	1

be food.

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Rood, geel Rouge, jaune
	Textuur Texture	Gebakken stukjes aardappel Des morceaux de pommes de terre cuits

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	2 kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Schaal + folie Barquette + film
	Materiaal Matériel	PP + 20µm OPA/60µm cPP w antifog
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	308x240x60
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	81g

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.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	31-01-2024
Versie:	1

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	-
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs	-	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	+
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	-	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	+	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	+

Datum:	31-01-2024
Versie:	1

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

	Doel Cible	Tolerantie tolérance	Vervaldatum date d'expiration
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Yeasts	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Moulds	3×10^2	3×10^3	No visible mould formation
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	Not applicable
E. coli	<10	<50	<50
Coagulase-positive staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25g	Absence in x g or <100/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.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :
Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!



Datum:	31-01-2024
Versie:	1

be food.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be