	PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL	Versie: 10
		Datum: 19/06/2018
		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	info@jebo.be
Website	www.jebo.be
Erkenning	VE 1093 B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Kevin Baets

2. Product

Naam	Zeevruchtencocktail
Productbeschrijving	Een variatie van 3 garnaalsoorten en surimi in een heerlijke cocktailsaus met stukjes fruit

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Oranje
Textuur	Fijne stukje vis in een viskeuze saus met mandarijntjes


4. Ingrediëntendeclaratie

Koolzaadolie, roze GARNALLEN (19%), mandarijnen, water, surimi (witte VIS, stabilisatoren: E420, E452) (11%), grijze GARNALLEN (5%), EI, suiker, TARWEzetmeel (GLUTEN), tomatenconcentraat, azijn, zout, MOSTERD, whisky, specerijextract, gemodificeerd zetmeel, SOJAeiwit, aroma (SCHAALDIER), voedingsvezel, maltodextrine, MELKeiwit, LACTOSE, peper, peterselie, stabilisatoren: E407, E412, E415, kleurstof: E120, E160c, E160e, E162, conserveermiddelen: E202, E210, E211, E262, smaakversterkers: E621, E635, zuurteregelaar: E260, E270, E330, E331, E500, verstevigingsmiddel: E509, voedingszuur: E575. Kan sporen bevatten van selderij, weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

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

	PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL	Versie: 10
		Datum: 19/06/2018
		Pagina 2 van 4

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

De garnituur moet gemengd worden onder de salade voor verkoop.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 1 kg

Primaire verpakking	
Pot	Zwart polypropyleen (l:205mm, br:129mm, h:70mm, gewicht: 42g)
Garnituurhouder	Transparant, PET (l:194mm, br:118mm, h:20mm, gewicht: 14g)
Deksel	Transparant polypropyleen (l:201mm, br. 125mm, h: 13mm, gewicht: 20g)
Artikelnummer	700157
Intrastat	16042090
EAN 5414268+	700001

8. Bestelling- en leveringscondities

Leveringstermijn (productie)	Levering op 2e tot ten laatste 3 ^e werkdag na bestelling
Levering (uit stock)	Levering op 1e tot ten laatste 2 ^e 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
----------------	-------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL	Versie: 10
		Datum: 19/06/2018
		Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	1047 kJ/ 250 kcal
Vetten	20.8g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.6g
Koolhydraten	9.3g
waarvan	
- suikers	5.8g
Vezels	0.8g
Eiwitten	6.5g
Zout	1.8g

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 25 g	afw. in 25 g	Afw. in 25 g

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
----------------	-------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE ZEEVRUCHTENCOCKTAIL	Versie: 10
		Datum: 19/06/2018
		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 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	Kevin Baets	Goedgekeurd door	Jeroen Bossier
----------------	-------------	------------------	----------------

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL AUX FRUITS DE MER	Version: 5
		Date: 19/06/2018
		Page: 1 de 4

1. Producteur

Nom	Be Food ! NV
Adresse	Monnikenwerve 119-121 8000 Brugge Belgique
Téléphone	050/55 00 10
Fax	050/55 05 20
Email	info@jebo.be
Web site	www.jebo.be
N° d'agréation	VE 1093 B 1093
Contact	Chef de service → Jeroen Bossier / Bart Favril Le responsable de qualité → Kevin Baets

2. Produit

Nom	Cocktail aux fruits de mer
Description du produit	Une jolie variation avec 3 sortes de crevettes et du surimi dans une sauce cocktail avec des morceaux de fruits.

3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Frais
Couleur	Orange
Texture	Des petits morceaux de poisson et mandarines dans une sauce visqueuse

4. Déclaration d'ingrédients

Huile de colza, CREVETTES roses (19%), mandarines, eau, surimi (POISSON blanc, stabilisants: E420, E452) (11%), CREVETTES grises (5%), OEUF, sucre, amidon de BLE (GLUTEN), concentré de tomate, vinaigre, sel, MOUTARDE, whisky, extrait d'épices, amidon modifié, protéine de SOJA, arôme (CRUSTACE), fibre alimentaire, maltodextrine, protéine de LAIT, LACTOSE, poivre, persil, stabilisants: E407, E412, E415, colorants: E120, E160c, E160e, E162, conservateurs: E202, E210, E211, E262, exhausteurs de goût: E621, E635, régulateurs d'acidité: E260, E270, E330, E331, E500, affermissant: E509, acidifiant: E575. Peut contenir des traces de c leri, mollusque.

5. Stockage et conservation

Température: Max 4 C

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL AUX FRUITS DE MER	Version: 5
		Date: 19/06/2018
		Page: 2 de 4

Conservation 26 jours

6. Mode d'emploi / préparation

Ajoutez la garniture à la salade.

7. Emballage

Poids net (g) 1 kg

Emballage primaire	
Pot	Blanc polypropylène (l:205 mm, l:129mm, h:70mm, poids: 42g)
Support de garniture	Transparent, PET (l: 194mm, l: 118mm, h: 20mm, poids: 14g)
Couvercle	Transparent, polypropylène (l:201mm, l. 125mm, h: 13mm, poids: 20g)
n° d'article	700157
Intrastat	16042090
EAN 5414268+	700001

8. Commande et livraison

Délai de livraison (production)	Livraison à 2 ^e (3 ^e) jour ouvrable après la commande
Délai de livraison (en stock)	Livraison à 1 ^e (2 ^e) jour ouvrable après la commande
Jour de livraison	Dépendant de la tournée
Transport	Propre transport frigorifié

9. Etiquetage

Sur chaque produit une étiquette est mise avec:

- Le nom de produit
- L'ingrédient
- La date limite de consommation
- La condition de conservation
- La contenance / poids
- EAN-13 code
- Les informations de Be Food ! NV

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

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL AUX FRUITS DE MER	Version: 5
		Date: 19/06/2018
		Page: 3 de 4

10. Valeur nutritive de 100gramme

Valeurs énergétique	1047 kJ/ 250 kcal
Lipides	20.8g
Dont	
- acides gras saturés	1.6g
Glucides	9.3g
Dont	
- sucres	5.8g
Fibres	0.8g
Protéines	6.5g
Sel	1.8g

Ce sont des valeurs théoriques.

11. Objets étranges

Absence de:

- Verre, plastique, bois, insectes, ...
- Métal ferro, métal non ferro
- Résidus de pesticides
- Résidus de chimiques

12. Information OGM

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

13. Spécifications microbiologiques

	Standard	Tolérance	A date limite consommation
Flore aérobie	10^4	10^5	10^7
Bactéries lactiques	10^3	10^4	10^7
Levures	10^3	10^4	10^5
Moisissures	10^2	10^3	Pas de formation de moisissures visuelle
Salmonella spp.	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g
Listeria monocytogenes	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	Abs. dans 25 g

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL AUX FRUITS DE MER	Version: 5
		Date: 19/06/2018
		Page:4 de 4

Information allergène

+ = présence - = absence

Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG):

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) + produits à base de ces céréales	+	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) + produits à base de fruits à coque	-
Crustacés + produits à base de -	+	Céleri + produits à base de -	-
Oeufs + produits à base de -	+	Moutarde + produits à base de -	+
Poisson + produits à base de -	+	Graines de sésame + produits à base de	-
Arachides + produits à base de -	-	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja + produits à base de -	+	Lupins + produits à base de -	-
Lait + produits à base de – Y compris le lactose	+	Mollusques + produits à base de -	-

Liste ALBA (version août 2006)

Protéine de lait	+	Gousses	-
Lactose	+	Noix	-
Œuf	+	Huile de noix	-
Protéine de soja	+	Cacahuète	-
Lécithine de soja	-	Huile de cacahuète	-
Gluten	+	Sésame	-
Blé	+	Huile de sésame	-
Seigle	-	Glutamate (E600 - 625)	+
Viande de bœuf	-	Sulfite (E220-228)	-
Viande de porc	-	Coriandre	-
Viande de poulet	-	Céleri	-
Poisson	+	Carottes	-
Crustacés	+	Lupins	-
Maïs	+	Moutarde	+
Cacao	-	Mollusques	-

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------