	PRODUCTSPECIFICATIE TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE	Versie: 5
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 1 van 5

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	Tomatenbrunoise met courgette
Productbeschrijving	Brunoise van tomaten in een zeer licht sausje met courgette.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Frisse smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Rood, groen, oranje
Textuur	Grof tot fijne stukjes groenten in een pittig sausje


4. Ingrediënten

Tomaat (40%), courgette (23%), koolzaadolie, ui, paprika, suiker, basilicum, knoflook, zout, aroma, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E262, voedingszuur: E260.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	18 dagen

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

	PRODUCTSPECIFICATIE TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE	Versie: 5
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 2 van 5

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Klaar voor gebruik.

7. Verpakking

Netto gewicht (g) **2 kg**

Primaire verpakking

Bak

wit polypropyleen
(l: 198mm, br: 198mm, h: 125m, gewicht:126g)

Deksel

wit polypropyleen
(l: 198mm, br: 198mm, h: 20mm, gewicht: 15g)

Artikelnummer

700122

Intrastat

20059950

EAN 5414268+

200044

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

	PRODUCTSPECIFICATIE TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE	Versie: 5
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 3 van 5

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	641 kJ/ 153 kcal
Vetten	14.1g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.1g
Koolhydraten	5.5g
Waarvan	
- suikers	4.6g
Vezels	1.1g
Eiwitten	1.0g
Zout	0.4g

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 psychrotroof 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

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

	PRODUCTSPECIFICATIE TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE	Versie: 5
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 4 van 5

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 TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE	Versie: 5
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 5 van 5

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	-	Sesamolie	-
Rogge	-	Glutaminaat (E620 – E625)	-
Rundvlees	-	Sulfiet (E220 – E228)	-
Varkensvlees	-	Koriander	-
Kippenvlees	-	Selderij	-
Vis	-	Wortel	-
Schaal en schelpdieren	-	Lupine	-
Mais	-	Mosterd	-
Cacao	-	Weekdieren	-

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