

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE</b>	Versie: 5
		Datum: 26-03-2020
		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	Rundstoofvlees op Vlaamse wijze
Productbeschrijving	Een traditioneel gerecht op de klassieke manier bereid met het fijnste vlees in een smaakvol sausje van bruin bier, mosterd en ajuinen

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typisch gestoofd rundvlees
Geur	Typisch vlees
Kleur	Bruin
Textuur	Licht draderig, typisch gestoofd vlees

### 4. Ingrediëntendeclaratie

Rundvlees (42%), ajuin, bier, water, suiker, rundsfond (rundsvlees, gistextract, glucose, maltodextrine, zout, aroma, suiker), MOSTERD, gemodificeerd zetmeel, tomatenconcentraat, TARWEBLOEM (GLUTEN), zout, groentefond (groentenextracten (ui, wortel, SELDERIJ, prei), maltodextrine, water, zout, zonnebloemolie, glucose, aroma, emulgator: E471), azijn, look, peper, tijm, laurier, munt, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van melk, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

### 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE</b>	Versie: 5
		Datum: 26-03-2020
		Pagina 2 van 4

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 15 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 Watt

## 7. Verpakking

**Netto gewicht (g)**                      **2.5 kg**

Verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)
Folie	Folie PP
Deksel	Transparant polypropyleen (l:320mm, br:248mm, h:22mm, gewicht: 62gr)
Artikelnummer	700229
Intrastat	16025095
EAN 5414268+	021380

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>RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE</b>	Versie: 5
		Datum: 26-03-2020
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

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

Energie	385 kJ/ 92 kcal
Vetten	1.7g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	0.8g
Koolhydraten	7.0g
Waarvan	
- suikers	3.9g
Vezels	1.0g
Eiwitten	12.2g
Zout	1.0g

## 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	visueel niet zichtbaar
Salmonella spp.	Afw. In 25 g	Afw. In 25 g	Afw. In 25g
Listeria monocytogenes	Afw. In 25g	Afw. In 25g	Afw. In 25g

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>RUNDSTOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE</b>	Versie: 5
		Datum: 26-03-2020
		Pagina 4 van 4

### Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG (KB 13/02/2005):

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 uitgedrukt 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	-
Sojaweiwit	-	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
----------------	-------------	------------------	----------------