

	PRODUCTSPECIFICATIE PROVENÇAALSE KIPSCHOTEL	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	info@jebo.be
Website	www.jebo.be
Erkenning	B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Kevin Baets

2. Product

Naam	Provençaalse kipschotel
Productbeschrijving	Gebakken kipfilet in een zuiderse groentesaus met pepers, uien, courgettes, champignons en tomaten met kruiden en specerijen.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Zacht
Geur	Typisch Provençaals
Kleur	Rood, groen, beige,
Textuur	Zachte stukken kip in een smeug sausje

4. Ingrediëntendeclaratie

Kip (45%), tomaten, water, paprika, ui, courgette, champignon, tomatenconcentraat, witte wijn, kippenfond (kip, aroma, gist-, ui-, kruiden- en specerijenextracten, glucose, maltodextrine, zetmeel, citroensap), gemodificeerd zetmeel, zout, TARWEBloem (GLUTEN), kruiden en specerijen, look, suiker, dextrose, voedingszuur: E330, kleurstof: E160c.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

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

	PRODUCTSPECIFICATIE PROVENCAALSE KIPSCHOTEL	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 2 van 4

Plastiek doorprikken, 20 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: 68gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	700220
Intrastat	16023211
EAN 5414268+	021625

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.

10. Voedingswaarde per 100 g

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

	PRODUCTSPECIFICATIE PROVENCAALSE KIPSCHOTEL	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		Pagina 3 van 4

Energie	317 kJ/ 76 kcal
Vetten	2.1 g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	0.5 g
Koolhydraten	4.2 g
Waarvan	
- suikers	2.6 g
Vezels	0.8 g
Eiwitten	10 g
Zout	1.1 g

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 ³	10 ⁴	10 ⁶
Totaal anaëroob kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 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 PROVENCAALSE KIPSCHOTEL	Versie: 7
		Datum: 22-02-2021
		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	-
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
----------------	-------------	------------------	----------------