

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>Varkenswangen in zwarte</b> <b>peperroomsaus</b>	Versie: 1
		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

Commerciële benaming	Varkenswangen in zwarte peperroomsaus
Wettelijke benaming	
Productbeschrijving	

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typisch
Geur	Typisch
Kleur	bruin
Textuur	Varkensvlees in een viskeuze saus

### 4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: varkenswangen 40%, water, rode bessengelei (rode bessensap, suiker, glucose-fructosesiroop, geleermiddel: pectinen, zuurteregelaar: E330), ROOM 5%, rode wijn, geconcentreerde bouillon (rundsvlees, hertenvlees), ajuin, porto, gemodificeerd zetmeel, rundsextract, tomatenconcentraat, MOSTERDzaad, suiker, dextrose, maltodextrine, rode wijnextract, knoflookconcentraat, zout, aroma, champignonextract, zonnebloem- en koolzaadolie, gekarameliseerde suiker, zonnebloemlecithine, azijn, groentenextract (ui, wortel, SELDER, bloemkool), zetmeel, zwarte peper 0,2%, knoflook, kruiden, jeneverbessen, kleurstof: E150a, stabilisator: E407. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, sesam, vis, schaal- en weekdieren.

### 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

### 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 20 minuten verwarmen in microgolfoven bij 750 watt.

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>Varkenswangen in zwarte</b> <b>peperroomsaus</b>	Versie: 1
		Datum: 26-03-2020
		Pagina 2 van 4

## 7. Verpakking

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

Primaire verpakking	
Bak	Zwart polypropyleen (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	702895
Intrastat	16024930
EAN CU	5414268113597

## 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
----------------	-------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>Varkenswangen in zwarte</b> <b>peperroomsaus</b>	Versie: 1
		Datum: 26-03-2020
		Pagina 3 van 4

Energie	1136 kJ/ 271 kcal
Vetten	24 g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	9.1 g
Koolhydraten	8.9 g
Waarvan	
- suikers	5.2 g
Vezels	0.3 g
Eiwitten	5.0 g
Zout	0.9 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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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
----------------	-------------	------------------	----------------

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>Varkenswangen in zwarte</b> <b>peperroomsaus</b>	Versie: 1
		Datum: 26-03-2020
		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 <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	-
Sojaeiwit	-	Pinda's	-
Soja lecithine	-	Pindaolie	-
Gluten	-	Sesam	-
Tarwe	-	Sesamololie	-
Rogge	-	Glutaminaat (E620 – E625)	-
Rundvlees	+	Sulfiet (E220 – E228)	-
Varkensvlees	+	Koriander	-
Kippenvlees	-	Selderij	+
Vis	-	Wortel	+
Schaaldieren	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	+
Cacao	-	Weekdieren	-

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