

	FICHE TECHNIQUE Pâtes César 4x400g	Version: 1
		Date: 28/02/2023
		Page:1 de 5

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	Pâtes César
Description du produit	Salade de pâtes préparées aux poulet, dressing de yaourt et fromage italien à pâte dure.

3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Typique
Couleur	Jaune, brun, blanc, rouge, vert
Texture	Pâtes cuits avec pièces de poulet et tomate dans une sauce visqueuse.

4. Déclaration d'ingrédients

Ingrédients: pâtes cuites 44% (eau, semoule de BLE), dressing 29% (yaourt 36% (LAIT entier, poudre de LAIT, ferments), huile de colza, eau, ANCHOIS 6%, moutarde 3% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, herbes), fromage Italien à pâte dure 2% (LAIT, sel, présure, conservateur: E1105 (contient OEUF)), jaune d'OEUF, jus de citron, sel, ail, sucre, extrait d'herbes et d'épices naturel, huile de tournesol, poivre, antioxydant: E300, conservateur: E202, E224, stabilisant: E412, E415, acidifiant: E575), viande de poulet rôti 12% (viande de poulet 96%, dextrose, sel, stabilisant: E451i, E407, arôme), tomate 9%, oignon vert, persil, sel, amidon de maïs, poivre. Peut contenir des traces de soja, sésame, c leri, crustacés et mollusques.

5. Stockage et conservation

Température:	Max 4�C
Conservation :	14 jours.

6. Mode d'emploi / préparation

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

	FICHE TECHNIQUE Pâtes César 4x400g	Version: 1
		Date: 28/02/2023
		Page: 2 de 5

7. Emballage

Poids net (g)	400 g
Emballage primaire Pot + film	PET L:128.6 x L:128.6 x H:80.9 mm – poids: 9.4g
n° d'article	2010641
Intrastat	19023090
EAN CU	5414268146236

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
- 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 Pâtes César 4x400g	Version: 1
		Date: 28/02/2023
		Page:3 de 5

Valeur nutritive de 100gramme

Énergie	692 kJ/ 165 kcal
Matières grasses	8.6g
dont	
- acides gras saturés	1.0g
Glucides	13.3g
dont	
- sucres	1.2g
Fibres	0.9g
Protéines	8.7g
Sel	1.13g

Les valeurs nutritionnelles sont basées sur le calcul à partir des spécifications des produits provenant des fournisseurs et de la littérature.

10. Objets étranges

Absence de:

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

11. Information OGM

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

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

	FICHE TECHNIQUE Pâtes César 4x400g	Version: 1
		Date: 28/02/2023
		Page: 1 de 5

12. Spécifications microbiologiques

Parameter	Target	Tolerance	Limit (shelf life)
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Yeasts	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Moulds	3×10^2	3×10^3	No visible mould formation
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	Not applicable
E. coli	<10	<50	<50
Coagulase-positive staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25g	Absence in x g or <100/g	100

Les analyses microbiologiques sont réalisées selon les critères du Laboratoire de microbiologie et de conservation des aliments de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

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

	FICHE TECHNIQUE Pâtes César 4x400g	Version: 1
		Date: 28/02/2023
		Page:2 de 5

13. 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
--------	-------------	--------------	----------------