

	FICHE TECHNIQUE Suprêmes de pintade farcies, sauce aux raisins	Version: 1
		Date: 03-08-2020
		Page: 1 de 4

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	Suprêmes de pintade farcies, sauce aux raisins
Description du produit	

3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Typique
Couleur	Brune
Texture	Suprêmes de pintade cuits dans une sauce visqueuse

4. Déclaration d'ingrédients

Ingrédients : Filet de pintade farcis 39% (supreme de pintade, viande de dinde, gras de veau, eau, farine de BLE, Cognac, morilles, cèpes et bolets, sel, poivre, noix de muscade, conservateurs: E262, antioxydants: E300, E330, colorants: E150a), sauce de Pineau des charentes 49% (eau, CREME, Pineau des charentes, bouillon de poulet concentré, amidon modifié, graisse de poulet, maltodextrine, extrait de levure, sel, sucre, extraits de légumes (oignon, carotte, CELERI, chou-fleur), amidon, huile de colza, glucose, émulsifiant: E322, arôme naturel, jus de citron, poivre, épices.) raisins, CELERI-rave, eau, sucre, acidifiants: E300, E330. Peut contenir des traces de oeuf, moutarde, soja, sésame, poisson, crustacés et mollusques.

5. Stockage et conservation

Température: Max 4 C

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

	FICHE TECHNIQUE Suprêmes de pintade farcies, sauce aux raisins	Version: 1
		Date: 03-08-2020
		Page:2 de 4

Conservation 26 jours

6. Mode d'emploi / préparation

Perforer le sachet de plastique, 20 minutes au four à micro-ondes à 750 Watt.

7. Emballage

Poids net (g) 2.25 kg

Emballage primaire

Pot	Polypropylène noir (l:308mm, br:240mm, h:50mm, gewicht: 66gr)
Film	Folie PP

Couvercle	
n° d'article	702942
Intrastat	16023929
EAN CU	5414268113771

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 Suprêmes de pintade farcies, sauce aux raisins	Version: 1
		Date: 03-08-2020
		Page:3 de 4

10. Valeur nutritive de 100gramme

Énergie	597 kJ/ 142 kcal
Graisses	10 g
dont acides gras saturés	4.8 g
Glucides	5.1 g
dont sucres	2.6 g
Fibres	0.2 g
Protéines	7.7 g
Sel	1.0 g

Ce sont des valeurs théoriques.

11. Objets étranges

Absence de:

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

12. Information OGM

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

13. Spécifications microbiologiques

	Standard	Tolérance	A date limite consommation
Flore aérobie	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷
Bactéries lactiques	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁷
Levures	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
Moisissures	10 ²	10 ³	Ne pas un développement visuel
Salmonella spp.	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g
Listeria monocytogenes	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	Abs. dans 25 g

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

	FICHE TECHNIQUE Suprêmes de pintade farcies, sauce aux raisins	Version: 1
		Date: 03-08-2020
		Page:4 de 4

14. 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	-
Mais	+	Moutarde	-
Cacao	-	Mollusques	-

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