

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:1 de 8

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	VE 1093 B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier/ Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Kevin Baets

2. Product

Naam	Noordzeeblanquette
Productbeschrijving	Filet van kabeljauw en zalm en mosselvlees in een roomsaus

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Beige, roze
Textuur	Vaste vis in een smeug sausje

4. Ingrediënten

KABELJAUW (18%), ZALM (18%), MELK, ROOM (MELK), MOSSEL (8%), water, wortel, SELDERIJ, champignon, witte wijn, grijze GARNALEN (2%), VISfond (KABELJAUW- en KOOLVISbouillon, glucose, zout, maltodextrine, zonnebloemolie, zeewier, peperextract, tijm, laurier, emulgator: E322), ui, gemodificeerd zetmeel, zonnebloem- en koolzaadolie, citroensap, TARWEBloem (GLUTEN), nouilly prat, zout, peper, aroma, stabilisatoren: E407, E412, E466, E471, zuurteregelaars: E270, E330, conserveermiddel: E210, emulgator: E322. Kan sporen bevatten van ei, soja, mosterd.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:2 de 8

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

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

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 2 kg

Verpakking	
Bak	Zwarte polypropyleen (l:308mm, br: 240mm, h: 43mm, gewicht: 68gr)
Folie	Folie PP
Artikelnummer	702036
Intrastat	16042090
EAN CU	5414268710734

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 Père Lejeune

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.

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:3 de 8

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	536 kJ/ 128 kcal
Vetten	8.6g
Waarvan verzadigde vetzuren	3.6g
Koolhydraten	2.9g
Waarvan suikers	1.5g
Vezels	0.5g
Eiwitten	9.9g
Zout	0.7g

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 psychrotoef 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.

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:4 de 8

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	-
Sojaeiwit	-	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	+

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:1 de 8

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 Le responsable de qualité → Kevin Baets

2. Produit

Nom	BLANQUETTE MER DU NORD
Description du produit	Cabillaud, saumon et chair de moules dans une sauce � la crème

3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Frais
Couleur	Beige, rose
Texture	De petits morceaux de poisson dans une sauce visqueuse.

4. Déclaration d'ingrédients

SAUMON 17%, CABILLAUD 17%, LAIT, CREME, eau, MOULES 6,5%, champignon, carottes, CELERI, vin blanc, FROMAGE,  chalotte, amidon de maïs modifié, CREVETTES GRISES 1,9 %, jus de citroen, sel, poivre de cayenne, maltodextrine, extrait de l vure, poudre de POISSON, extrait de légumes, extrait de CREVETTES, jus de citron en poudre, herbes et épices (CELERI), sucre, huile de tournesol, dextrose, ail en poudre, anti-oxidant: extrait de romarin, stabilisant: E406, E407. Peut contenir des traces de gluten, oeuf, soja, moutard et sésame

5. Stockage et conservation

Température:	Max 4�C
Conservation	26 jours

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:2 de 8

6. Mode d'emploi / préparation

Perforer le sachet de plastique, 20 min. au four micro-ondes à 750 watt

7. Emballage

Poids net (g)	2 kg
Emballage primaire	
Pot	Noir, polypropylène (l:308mm, l: 240mm, h: 43mm, gewicht: 68gr)
Folie	Folie PP
n° d'article	700209
Intrastat	16042090
EAN 5414268+	021519

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 BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:3 de 8

10. Valeur nutritive de 100gramme

Valeur énergétique	536 kJ/ 128 kcal
Lipides	8.6g
Dont acides gras saturés	3.6g
Glucides	2.9g
Dont sucres	1.5g
Fibres	0.5g
Protéines	9.9g
Sel	0.7g

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 et anaérobie	10^3	10^4	10^6
Bactéries lactiques	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10^2	10^3	10^5
Clostridia (Sulfite réductrice)	10^2	10^3	10^5

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

	FICHE TECHNIQUE BLANQUETTE MER DU NORD	Version: 8
		Date: 09-09-2019
		Page:4 de 8

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	-	Mollusque	+

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