

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>RAGOUT VAN HERT OP FRANSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 6
		Datum: 03-08-2020
		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

Naam	Ragout van Hert op Franse wijze
Productbeschrijving	Een mals stoofpotje van hert in een donkere krachtige rode wijnsaus met spekblokjes

### 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typisch wild
Geur	Typisch wild
Kleur	Bruin, rood
Textuur	Stukjes vlees en groenten in een zacht sausje

### 4. Ingrediëntendeclaratie

Hertenvlees (43%), water, champignons, rode wijn (SULFIET), ui, varkensspek (varkensvlees, antioxidant: E301, conserveermiddelen: E250, E252), wildfond (water, LACTOSE, sacharose, zout, aroma), zetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), Luikse siroop (geconcentreerd appel- en perensap, sacharose), suiker, zout, bruine fond (zetmeel, TARWEBloem (GLUTEN), zout, sacharose, tomaat, wortel- en witte wijnextract, MOSTERDzaad, rundervet, kalfsvlees, dextrose, aroma), azijn, lookpoeder, peper, tijm, laurier, stabilisatoren: E412, E415. Kan sporen bevatten van ei, soja, melk, selderij, vis, schaaldier.

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>RAGOUT VAN HERT OP FRANSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 6
		Datum: 03-08-2020
		Pagina 2 van 4

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	21 dagen

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

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: 66gr)
Folie	Folie PP
Deksel	Transparant polypropyleen (l:320mm, br:248mm, h:22mm, gewicht: 62gr)
Artikelnummer	701631
Intrastat	16029031
EAN 5414268+	021229

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.

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>RAGOUT VAN HERT OP FRANSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 6
		Datum: 03-08-2020
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	353 kJ/ 84 kcal
Vetten	2.5g
Waarvan verzadigde vetzuren	1.2g
Koolhydraten	4.5g
Waarvan suikers	2.5g
Vezels	0.2g
Eiwitten	11.0g
Zout	0.4g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

## 11. Vreemde delen

Het product is vrij van vreemde delen 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>6</sup>
Totaal anaëroob kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	<10	<10	<10
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

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>RAGOUT VAN HERT OP FRANSE</b> <b>WIJZE</b>	Versie: 6
		Datum: 03-08-2020
		Pagina 4 van 4

### Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG (KB 13/02/2005):

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 uitgedrukt 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	-
Sojaweiwit	-	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
----------------	-------------	------------------	----------------