

	FICHE TECHNIQUE Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg	Version: 2
		Date: 08-08-2023
		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	Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg
Description du produit	Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg

3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Typique
Couleur	Brun
Texture	Viande
tendre en sauce visceuse	

4. Déclaration d'ingrédients

Ingrédients : Joues de porc (48%), eau, Leffe Brun (13%)(ORGE), oignon, amidon modifié, sucre candi, bouillon de bœuf (bœuf, extrait de levure, glucose, maltodextrine, sel, arôme, sucre), bouillon de poulet (bouillon de poulet et graisse, arôme, extrait de levure, glucose, maltodextrine, amidon, extrait d'oignon, jus de citron, extraits d'herbes et d'épices), MOUTARDE, concentré de tomates, beurre (LAIT), sel, huile de tournesol, herbes et épices, colorant : E150a. Peut contenir des traces de c  leri, œuf, soja, poisson, crustacés et mollusques.

5. Stockage et conservation

Température:	Max 4��C
Conservation :	26 jours.

6. Mode d'emploi / préparation

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

	FICHE TECHNIQUE Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg	Version: 2
		Date: 08-08-2023
		Page:2 de 4

7. Emballage

Poids net (g) 2.5 kg

Emballage primaire

Pot	PP
	308mm x 240mm x 50mm – poids: 64 gr
Film	PP

n° d'article	2002321
Intrastat	16024930
EAN CU	5414268141460

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 Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg	Version: 2
		Date: 08-08-2023
		Page:3 de 4

Valeur nutritive de 100gramme

Énergie	423 kJ/ 101 kcal
Matières grasses	3.2 g
dont acides gras saturés	1.2 g
Glucides	7.0 g
dont sucres	3.2 g
Fibres	0.2 g
Protéines	11 g
Sel	0.89 g

Ce sont des valeurs théoriques.

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.

12. Spécifications microbiologiques

	Standard	Tolérance	A date limite consommation
Flore aérobie	10^3	10^4	10^6
Flor anaérobie	10^3	10^4	10^6
Bactéries lactiques	10^1	10^2	10^2
Clostridia sulfito-réducteurs	10^2	10^3	10^5
B. cereus	10^2	10^3	10^5
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 Ragoût de joues de porc de Leffe 2.5 kg	Version: 2
		Date: 08-08-2023
		Page:4 de 4

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
--------	-------------	--------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE Stoofpotje varkenswangen Leffe 2.5 kg	Versie: 2
		Datum: 08-08-2023
		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	info@jebo.be
Website	www.jebo.be
Erkenning	VE 1093 B 1093
Contact	Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier/ Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Kevin Baets

2. Product

Commerciële benaming	Stoofpotje varkenswangen Leffe
Wettelijke benaming	Stoofpotje varkenswangen Leffe

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typisch
Geur	Typisch
Kleur	bruin
Textuur	Mals vlees in visceuze saus

4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: Varkenswangen (48%), water, Leffe Bruin (13%)(GERST), ajuin, gemodificeerd zetmeel, kandijsuiker, rundsfond (rundsvlees, gistextract, glucose, maltodextrine, zout, aroma, suiker), kippenfond (kippenbouillon en -vet, aroma, gistextract, glucose, maltodextrine, zetmeel, uiextract, citroensap, kruiden- en specerijenextracten), MOSTERD, tomatenconcentraat, boter (MELK), zout, zonnebloemolie, kruiden en specerijen, kleurstof: E150a. Kan sporen bevatten van selder, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Plastiek doorprikken, 10 à 15 minuten in microgolfoven op 750 watt.

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

	PRODUCTSPECIFICATIE Stoofpotje varkenswangen Leffe 2.5 kg	Versie: 2
		Datum: 08-08-2023
		Pagina 2 van 4

7. Verpakking

Netto gewicht (g) 2.5 kg kg

Primaire verpakking PP
Bak 308mm x 240mm x 50mm – gewicht 64 gr

Folie pp

Artikelnummer 2002321
Intrastat 16024930
EAN CU 5414268141460

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
----------------	-------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE Stoofpotje varkenswangen Leffe 2.5 kg	Versie: 2
		Datum: 08-08-2023
		Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	423 kJ/ 101 kcal
Vetten	3.2 g
Waarvan	
- verzadigde vetzuren	1.2 g
Koolhydraten	7.0 g
Waarvan	
- suikers	3.2 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	11 g
Zout	0.89 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 psychrotroof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Anaëroob psychrotroof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	10 ¹	10 ²	10 ²
Sulfietreducerende Clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵
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
----------------	-------------	------------------	----------------

	PRODUCTSPECIFICATIE Stoofpotje varkenswangen Leffe 2.5 kg	Versie: 2
		Datum: 08-08-2023
		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 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	-
Schaaldieren	-	Lupine	-
Mais	+	Mosterd	+
Cacao	-	Weekdieren	-

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