	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>SINAASAPPELSAUS</b>	Versie: 2
		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	Sinaasappelsaus
Productbeschrijving	Saus van sinaasappel en honing, toets van wildfond en afgeblust met wat cognac en witte wijnazijn.

## 3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Bruin
Textuur	Viskeuze saus


## 4. Ingrediënten

Sinaasappelsap (36%), water, suiker, honing, azijn, wildfond (geconcentreerde bouillon (rond, hert), zout, glucose, gistextract, maltodextrine, rode wijnextract, knoflookconcentraat, natuurlijk aroma), gemodificeerd maïszetmeel, cognac, BOTER (MELK), kandijpoeder, zout, groentefond (zout, maltodextrine, gistextract, suiker, groentepoeder (ui, tomaat, wortel), zonnebloem- en raapzaadolie, natuurlijk aroma), citroensap, look, kruiden en specerijen, stabilisator: E406. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, selderij, mosterd, vis, schaal- en weekdier.

## 5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

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

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> <b>SINAASAPPELSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 03/08/2020
		Pagina 2 van 4

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Open de pot, bedek met folie, plastic doorprikken, verwarm 6 à 8 min. in de microgolfoven op 750 Watt

## 7. Verpakking

**Netto gewicht (g)                      650g**

Verpakking

Potje met deksel                      Doorzichtig polypropyleen  
(diameter:119mm, h:102mm, gewicht:29g)

Artikelnummer                      700614  
 Intrastat                              21039090  
 EAN 5414268+                      027641

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>SINAASAPPELSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 03/08/2020
		Pagina 3 van 4

## 10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	567 kJ/ 136 kcal
Vetten	2.0g
Waarvan verzadigde vetzuren	1.2g
Koolhydraten	28g
Waarvan suikers	25g
Vezels	0.1g
Eiwitten	1.0g
Zout	2.2g

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 psychotroof 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>5</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>SINAASAPPELSAUS</b>	Versie: 2
		Datum: 03/08/2020
		Pagina 4 van 4

#### 14. Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2000/13/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 <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	-
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	-

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