


| | | |
|---|---|-------------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE Nantuasaus | 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 | info@jebo.be |
| Website | www.jebo.be |
| Erkenning | VE 1093 B 1093 |
| Contact | Bedrijfsleider: → Jeroen Bossier / Bart Favril Kwaliteitsverantwoordelijke: → Kevin Baets |

2. Product

| | |
|---------------------|---|
| Naam | Nantua saus |
| Productbeschrijving | Licht pikante kreeftensaus afgewerkt met room en cognac, een op en top Franse klassieker om te serveren bij vis, schaaldieren en gevogelte. |

3. Organoleptische eigenschappen

| | |
|---------|----------------|
| Smaak | Typische smaak |
| Geur | Frisse geur |
| Kleur | oranje |
| Textuur | Romig |


4. Ingrediënten

Water, MELK, ROOM, brandewijn, tomatenconcentraat, kreeftfond (VIS-, KREEFT-, MOSSEL- en GARNAALextract, maltodextrine, zout, zonnebloemolie, wortelextract, tomatenpuree, gistextract, emulgator: E322, aroma), gemodificeerd maïszetmeel, witte wijn, zout, SELDERIJ, wortel, grijze GARNAALpoeder, knoflook, suiker, gember, kruiden en specerijen (MOSTERD), rijstbloem, cayennepeper, stabilisatoren: E406, E407, kleurstof: E160c. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja.

5. Opslag en houdbaarheid

| | |
|-------------------|----------|
| Opslagtemperatuur | Max 4°C |
| Houdbaarheid | 26 dagen |

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

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE Nantuasaus | 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) 650 ml

Verpakking

| | |
|-----------------------|---|
| Potje met deksel | Doorzichtig polypropyleen (diameter:119mm, h:102mm, gewicht:29g) |
| Secundaire verpakking | Karton |
| Artikelnummer | 702443 |
| Intrastat | 21039090 |
| EAN 5414268+ | 703507 |

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 |
|----------------|-------------|------------------|----------------|

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE Nantuasaus | Versie: 2 |
| | | Datum: 03-08-2020 |
| | | Pagina 3 van 4 |

10. Voedingswaarde per 100 g

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Energie | 292 kJ/ 70 kcal |
| Vetten | 4.5g |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 2.5g |
| Koolhydraten | 5.8g |
| Waarvan suikers | 1.8g |
| Vezels | 0.1g |
| Eiwitten | 1.6g |
| Zout | 1.3g |

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 |
| 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.

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

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | PRODUCTSPECIFICATIE Nantusiasaus | 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 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 | - |
| Sojaweiwit | - | Pinda's | - |
| Soja lecithine | - | Pindaolie | - |
| Gluten | - | Sesam | - |
| Tarwe | - | Sesamolie | - |
| 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 |
|----------------|-------------|------------------|----------------|