


|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b><br><b>PEPERROOMSAUS</b> | Versie: 3         |
|   |  | Datum: 22-02-2021 |
|   |  | Pagina 1 van 4    |

## 1. Algemene gegevens producent

|           |  |
|-----------|--|
| Naam      | Be Food! NV  |
| Adres     | Monnikenwerve 119-121<br>8000 Brugge<br>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<br>B 1093  |
| Contact   | Bedrijfsleider:<br>→ Jeroen Bossier / Bart Favril<br>Kwaliteitsverantwoordelijke:<br>→ Kevin Baets |

## 2. Product

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Naam                | Peperroomsaus      |
| Productbeschrijving | Roomsaus met peper |

## 3. Organoleptische eigenschappen

|         |                  |
|---------|------------------|
| Smaak   | Typische smaak   |
| Geur    | Frisse geur      |
| Kleur   | Beige            |
| Textuur | Een smeug sausje |


## 4. Ingrediënten

Water, ROOM (MELK) (29%), MELK, gemodificeerd zetmeel, geconcentreerde vleesfond (runds- en kippenvlees), groene peper (2%), cognac, porto, zout, maltodextrine, gistextract, glucose, suiker, MOSTERD, groentenextracten (ui, wortel, SELDERIJ, prei), zonnebloemolie, aroma, zetmeel, citroensap, kruiden- en specerijenextracten, stabilisatoren: E407, E471. Kan sporen bevatten van ei, soja, gluten, 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><br><b>PEPPERROOMSAUS</b> | Versie: 3         |
|   |   | Datum: 22-02-2021 |
|   |   | 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)**      **4 x 650g**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Verpakking            |   |
| Potje met deksel      | Doorzichtig polypropyleen<br>(diameter:119mm, h:102mm, gewicht:29g) |
| Secundaire verpakking | Karton  |
| Artikelnummer         | 700193  |
| Intrastat             | 21039090  |
| EAN 5414268+          | 022226  |

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><br><b>PEPPERROOMSAUS</b> | Versie: 3         |
|   |   | Datum: 22-02-2021 |
|   |   | Pagina 3 van 4    |

## 10. Voedingswaarde per 100 g

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Energie                     | 649 kJ/ 155 kcal |
| Vetten                      | 12.5g            |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 7.3g             |
| Koolhydraten                | 8.0g             |
| Waarvan suikers             | 3.2g             |
| Vezels                      | 0.0g             |
| Eiwitten                    | 2.7g             |
| 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 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>5</sup> |
| Sulfiet reducerende clostridia      | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Listeria monocytogenes              | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    |
| Salmonella spp.                     | 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 |
|----------------|-------------|------------------|----------------|

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b><br><b>PEPPERROOMSAUS</b> | Versie: 3         |
|   |   | Datum: 22-02-2021 |
|   |   | 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 |
|----------------|-------------|------------------|----------------|