	PRODUCTSPECIFICATIE PORTOSAUS	Versie: 2
		Datum: 28-01-2021
		Pagina 1 van 6

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	Portosaus
Productbeschrijving	Rijke saus op basis van gestoofde uien, porto, rundfond en Luikse stroop

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Bruin
Textuur	Viskeuze saus


4. Ingrediënten

Water, gemodificeerde portowijn 8% (porto, zout), ui, Luikse stroop (geconcentreerd vruchtensap (peer, appel, dadel), suiker, voedingszuur: E330), witte wijn, geconcentreerde rundbouillon, gemodificeerd maïszetmeel, maltodextrine, zout, BOTER (bevat: MELK), gistextract, glucose, tomatenconcentraat, groentenextracten (champignon, ui, wortel, SELDERIJ, prei), zonnebloem- en rapzaadolie, witte peper, aroma, suiker, groentepoeder (ui, tomaat, wortel), laurier, kleurstof: E150a, stabilisator: E406, emulgatoren: E322, E471. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, mosterd, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
-------------------	---------

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

	PRODUCTSPECIFICATIE PORTOSAUS	Versie: 2
		Datum: 28-01-2021
		Pagina 2 van 6

Houdbaarheid 35 dagen

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 700198
Intrastat 21039090
EAN 5414268+ 027634

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 PORTOSAUS	Versie: 2
		Datum: 28-01-2021
		Pagina 3 van 6

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	302 kJ/ 72 kcal
Vetten	1.9g
Waarvan verzadigde vetzuren	1.0g
Koolhydraten	12g
Waarvan suikers	7.6g
Vezels	0.3g
Eiwitten	1.7g
Zout	1.5g

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

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

	PRODUCTSPECIFICATIE PORTOSAUS	Versie: 2
		Datum: 28-01-2021
		Pagina 4 van 6

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 PORTOSAUS	Versie: 2
		Datum: 28-01-2021
		Pagina 5 van 6

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	-	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



**PRODUCTSPECIFICATIE
PORTOSAUS**

Versie: 2

Datum: 28-01-2021

Pagina 6 van 6

Opgesteld
door

Kevin Baets

Goedgekeurd
door

Jeroen Bossier