

	PRODUCTSPECIFICATIE FINE CHAMPAGNE SAUS	Versie: 3
		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	Fine champagne saus
Productbeschrijving	Vlees roomsaus, fijn om te serveren bij vederwild, gevogelte en wit vlees. Laat zich uitstekend combineren met allerlei groenten en fruit.

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Beige, bruin
Textuur	Viskeuze saus

4. Ingrediëntendeclaratie

Water, ROOM (MELK), MELK, kippenfond (kippenbouillon en -vet, aroma, gistextract, glucose, maltodextrine, zetmeel, uiextract, citroensap, kruiden- en specerijenextract), sjalot, Luikse siroop (geconcentreerd vruchtensap (peer, appel, dadel), suiker, voedingszuur: E330), cognac (4%), groentefond (groentenextract (champignon, ui, wortel, SELDERIJ, prei), maltodextrine, zonnebloemolie, zout, water, aroma, glucose, emulgatoren: E322, E471, kleurstof: E150a), gemodificeerd maïszetmeel, MOSTERD, zout, peper, laurier, stabilisator: E407. Kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, vis, schaal- en weekdier.

5. Opslag en houdbaarheid

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

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

	PRODUCTSPECIFICATIE FINE CHAMPAGNE SAUS	Versie: 3
		Datum: 03-08-2020
		Pagina 2 van 4

Houdbaarheid 26 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

Primaire verpakking
Potje met deksel Transparant polypropyleen
(diameter:119mm, h102mm, gewicht: 29g)

Artikelnummer 701625
Intrastat 21039090
EAN CU 5414268+ 022714

Gepasteuriseerd product

8. Bestelling- en leveringscondities

Leveringstermijn (productie) Levering op 2e tot ten laatste 3^e werkdag na bestelling
Levering (uit stock) Levering op 1e tot ten laatste 2^e 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 / volume
- 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 FINE CHAMPAGNE SAUS	Versie: 3
		Datum: 03-08-2020
		Pagina 3 van 4

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	689 kJ/ 165 kcal
Vetten	12.4g
- verzadigde vetzuren	6.8g
Koolhydraten	10.7g
- suikers	6.0g
Vezels	0.2g
Eiwitten	2.4g
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 psychotroof 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 FINE CHAMPAGNE SAUS	Versie: 3
		Datum: 03-08-2020
		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	-
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
----------------	-------------	------------------	----------------