

	<b>Farmersalade - Bieze</b>	Version: 1
		Date: 10-09-2018
		Page: 1 de 4

## 1. Fournisseur

Nom	Be Food ! NV
Adresse	Monnikenwerve 119-121 8000 Brugge Belgique
Téléphone	050/55 00 10
Fax	050/55 05 20
Email	<a href="mailto:info@jebo.be">info@jebo.be</a>
Web site	<a href="http://www.jebo.be">www.jebo.be</a>
N° d'agréation	VE 1093 B 1093
Contact	Chef de service → Jeroen Bossier / Bart Favril Le responsable de qualité → Kevin Baets

## 2. Produit

Nom	Salade du fermier
Description du produit	Salade fraîche à base de vinaigrette douce. Richement rempli d'ananas, de chou blanc et de carotte.

## 3. Caractéristiques organoleptique

Goût	Typique
Odeur	Frais
Couleur	Orange, jaune, beige
Texture	Légumes et fruits de betterave

## 4. Déclaration d'ingrédients

32% chou blanc, 18% carotte, huile de navette, eau, 7% **c leri**, 5% ananas, sucre, vinaigre, **jaune d'œuf** fermier, sel, épices, **graines de moutarde**, amidon de maïs, dextrose, acidifiant: acide citrique, stabilisant: gomme de guar, conservateur: E202, E211.

## 5. Stockage et conservation

Température:	Max 7�C
Conservation	21 jours

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	<b>Farmersalade - Bieze</b>	Version: 1
		Date: 10-09-2018
		Page:2 de 4

## 6. Mode d'emploi / préparation

---

Prêt à utiliser.

## 7. Emballage

---

Poids net (g)	3kg
Emballage	
Pot	(l:198mm, l:198mm, h:141mm, poids:150g)
n° d'article	700313
Intrastat	20059950
EAN	8711145230321

## 8. Etiquetage

---

Sur chaque produit une étiquette est mise avec:

- Le nom de produit
- L'ingrédient
- La date limite de consommation
- La condition de conservation
- La contenance / le poids
- EAN-13 code
- Les informations de BIEZE

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	<b>Farmersalade - Bieze</b>	Version: 1
		Date: 10-09-2018
		Page: 3 de 4

## 9. Valeur nutritive de 100gramme

Valeur énergétique	840 kJ/ 203 kcal
Lipides	17.5 g
Dont	
- acides gras saturés	1.4 g
Glucides	9 g
Don't	
- sucres	7.5 g
Fibres	2 g
Protéines	1 g
Sel	0.9 g

Ce sont des valeurs théoriques.

## 10. Objets étranges

Absence de:

- Verre, plastique, bois, insectes, ...
- Métal ferro, métal non ferro
- Résidus de pesticides
- Résidus de chimiques
- Mycotoxines
- PCB et dioxines

## 11. Information OGM

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

## 12. Spécifications microbiologiques

	Standard	Tolérance	A date limite consommation
Flore aérobie	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Bactéries lactiques	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Levures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Moisissures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Ne pas un développement visuel
Salmonella spp.	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g
Listeria monocytogenes	abs. dans 25 g	abs. dans 25 g	Abs. dans 25 g

Les analyses microbiologiques sont exécutées conformément à la norme de l'Université de Gent (Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation), juillet 2010.

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------

	<b>Farmersalade - Bieze</b>	Version: 1
		Date: 10-09-2018
		Page:4 de 4

### 13. Information allergène

+ = présence      - = absence      o = inconnu

Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (AR 13/02/2005):

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) + produits à base de ces céréales	-	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) + produits à base de fruits à coque	-
Crustacés + produits à base de -	-	Céleri + produits à base de -	+
Oeufs + produits à base de -	+	Moutarde + produits à base de -	+
Poisson + produits à base de -	-	Graines de sésame + produits à base de	-
Arachides + produits à base de -	-	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	-
Soja + produits à base de -	-	Lupins + produits à base de -	-
Lait + produits à base de – Y compris le lactose	-	Mollusques + produits à base de -	-

Autres :

Protéine de lait	-	Gousses	-
Lactose	-	Noix	-
Œuf	+	Huile de noix	-
Protéine de soja	-	Cacahuète	-
Lécithine de soja	-	Huile de cacahuète	-
Gluten	-	Sésame	-
Blé	-	Huile de sésame	-
Seigle	-	Glutamate(E600 - 625)	-
Viande de bœuf	-	Sulfite (E220-228)	-
Viande de porc	-	Coriandre	-
Viande de poulet	-	Céleri	+
Poisson	-	Carottes	+
Crustacés	-	Lupins	-
Maïs	+	Moutarde	+
Cacao	-	Mollusques	-

Auteur	Kevin Baets	Ratification	Jeroen Bossier
--------	-------------	--------------	----------------