

Datum:	04-12-2025
Versie:	3

be food.

TF/FT: Pipe rigate barbecue 2 Kg

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Pipe rigate barbecue Pipe rigate barbecue
Wettelijke benaming Nom légal	Pasta met gegrilde groenten, kip en barbecuedressing. Pâtes avec légumes grillés, poulet et sauce barbecue
Productbeschrijving Description du produit	Pasta met gegrilde groenten, kip en barbecuedressing. Pâtes avec légumes grillés, poulet et sauce barbecue
Merk / Marque	JEBO
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	2018178
Intrastatcode Code intrastat	19023090
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	B 1093
EAN CU	5414268151469
EAN TU	05414268151469

Vegetarisch / Végétarien	NEE (NON)
Vegan	NEE (NON)
Nutriscore	C



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	04-12-2025
Versie:	3

be food.

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: pasta 36% (water, hardeTARWEgriesmeel), kip 12% (kippenvlees, dextrose, stabilisatoren: E450, E451, zout, specerijen, aroma), gegrilde paprika 10%, courgette 8,7%, yoghurt (MELK, MELKpoeder, yoghurtfermenten), pompoen, water, koolzaadolie, pijpajuin, spek (varkensvlees, water, zout, natuurlijk aroma, glucosestroop, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250, rook), zonnebloemolie, olijfolie, zout, paprikaconcentraat, kruiden en specerijen, paprikagranulaat, raapzaadolie, uipoeder, conserveermiddelen: E202, E211, E224, E262i, E325, azijn, EIGEEL (scharrel), MOSTERD, suiker, natuurlijk kruiden- en specerijenextract, stabilisatoren: E412, E415, invertsuikerstroop, tomaatconcentraat, gemodificeerd maïszetmeel, tomaat passata, citroensap, tomaatpoeder, zuurteregelaar: E575, paprikaconcentraat. Kan sporen bevatten van gerst, soja, selder, sesamzaad, schaal- en weekdieren.

Ingrédients : pâtes 36 % (eau, semoule de BLÉ dur), poulet 12 % (viande de poulet, dextrose, stabilisants : E450, E451, sel, épices, arôme), poivron grillé 10 %, courgettes 8,7 %, yaourt (LAIT, LAIT en poudre, ferments de yaourt), potiron, eau, huile de colza, oignon nouveau, bacon (porc, eau, sel, arôme naturel, sirop de glucose, antioxydant : E301, conservateur : E250, fumée), huile de tournesol, huile d'olive, sel, concentré de paprika, herbes et épices, granulés de paprika, huile de colza, poudre d'oignon, conservateurs : E202, E211, E224, E262i, E325, vinaigre, jaune d'OEUFE au sol, MOUTARDE, sucre, extrait naturel d'herbes et d'épices, stabilisants : E412, E415, sirop de sucre inverti, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, passata de tomate, jus de citron, poudre de tomate, correcteur d'acidité : E575, concentré de paprika. Peut contenir des traces d'orge, de soja, de céleri, de graines de sésame, de crustacés et de mollusques.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	633 kJ
Energie (Kcal)	151 kcal
Vetten	7.8 g
Matières grasses	
Waarvan verzadigde vetten	1.1 g
Dont Acides gras saturés	
Koolhydraten	14.1 g
Glucides	
Waarvan suiker	3.0 g
Dont sucres	
Vezels	1.2 g
Fibres	
Eiwitten	5.4 g
Protéines	
Zout	1.1 g
Sel	

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	04-12-2025
Versie:	3

be food.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	0-4°C
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	18 dagen/jours
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	JA (OUI)
Gepasteuriseerd Pasteurisé	NEE (NON)

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: Prêt à l'emploi:	JA (OUI)
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	-

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Beige, groen, rood, geel, oranje, Beige, vert, rouge, jaune, orange
	Textuur Texture	Beetgare pasta met stukjes gegrilde groenten en kip in een smeuiige saus. Pâte al dente avec morceaux de légumes grillées et poulet dans une sauce crémeuse.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	04-12-2025
Versie:	3

be food.

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	2 kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Pot + folie + etiket Pot + film + étiquette
	Materiaal Matériel	PPC
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	308 x 240 x 60
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	79 + 1 + 1

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.

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.



Datum:	04-12-2025
Versie:	3

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	+	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	-
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs	+	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	+
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	-	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	+	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	-

Datum:	04-12-2025
Versie:	3

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

	Doel Cible	Tolerantie tolérance	Vervaldatum date d'expiration
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Yeasts	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Moulds	3×10^2	3×10^3	No visible mould formation
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	Not applicable
E. coli	<10	<50	<50
Coagulase-positive staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25g	Absence in x g or <100/g	100

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.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :
Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!



Datum:	04-12-2025
Versie:	3

be food.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

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

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be