Datum:	28/08/2023
Versie:	2

TF/FT: Champignon à la grecque 1kg

1. Productinformatie
Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Champignon à la grecque
Wettelijke benaming Nom légal	Smeerbaar beleg van champignons in een saus op basis van tomaat. Tartinable de champignons dans une sauce à base de tomates.
Productbeschrijving Description du produit	De klassieke salade op basis van paddenstoelen in tomatensaus. La salade classique à base de champignons dans une sauce tomate.
Merk / Marque	JEBO
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	700126
Intrastatcode Code intrastat	20031030
Erkenningsnummer Numéro d' agrément	/
EAN CU	5414268201010
EAN TU	05414268201010

Vegetarisch / Végétarien	**JA (OUI)** / ~~NEE (NON)~~
Vegan	**JA (OUI)** / ~~NEE (NON)~~
Nutriscore	/

2. Ingrediëntendeclaratie
Déclaration d'ingredients

Ingrediënten: champignon 33%, ajuin, water, tomatenconcentraat, wijn, suiker, koolzaadolie, gemodificeerd maïszetmeel, natuurlijk aroma, kruiden en specerijen, kleurstof: E160c, azijn, knoflookpoeder, conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van gluten, melk, schaaldieren, vis, selderij, soja, sesam, ei en mosterd.

Ingrédients: champignon 33%, oignon, eau, concentré de tomate, vin, sucre, huile de colza, amidon de maïs modifié, arôme naturel, herbes et épices, colorant: E160c, vinaigre, poudre d'ail, conservateur: E202. Peut contenir des traces de gluten, lait, crustacés, poisson, céleri, soja, sésame, œuf et moutarde.

Datum:	28/08/2023
Versie:	2

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

Energie (Kj) Energie (Kcal)	420 kJ 101 kcal
Vetten Matières grasses	5,5g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	1,2g
Koolhydraten Glucides	11,8g
Waarvan suiker Dont sucres	6,7g
Vezels Fibres	
Eiwitten Protéines	1,9g
Zout Sel	1,10g

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.

4. Opslag en houdbaarheid
Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	Te bewaren tussen 0°C en +4°C. A conserver entre 0°C et +4°C.
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	21 dagen / jours
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	~~JA (OUI)~~ / **NEE (NON)**
Gepasteuriseerd Pasteurisé	~~JA (OUI)~~ / **NEE (NON)**

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding
Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: Prêt à l'emploi:	**JA (OUI)** /~~NEE (NON)~~
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	/

Datum:	28/08/2023
Versie:	2

6. Organoleptische eigenschappen
Caractéristiques organoleptiques



Smaak Goût	Typische Typique
Geur Odeur	Fris Frais
Kleur Couleur	Beige, rood Beige, rouge
Textuur Texture	Stukjes champignons in een viskeuze saus. Morceaux de champignons dans une sauce visqueuse.

7. Verpakkingsmateriaal
Emballage

Nettogewicht **Poids net**	**1 kg e**	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Schaal + folie + deksel Barquette + film + couvercle
	Materiaal Matériel	PP
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	205x129x70
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	53.7

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:	28/08/2023
Versie:	2

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	-	**Zwaveldioxine 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	-

9. Microbiologische richtwaarden
Spécifications microbiologiques

Parameter	Target	Tolerance	Limit (shelf life)
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^5	3×10^6	3×10^7
Lactic acid bacteria	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Yeasts	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Moulds	3×10^2	3×10^3	No visible mould formation
Enterobacteriaceae	3×10^2	3×10^3	Not applicable
E. coli	<50	3×10^2	3×10^3
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!

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, plastiek, 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