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	Zeebrugse vissalade
Productbeschrijving	Een salade van verse vis in een fijne saus

3. Organoleptische eigenschappen

Smaak	Typische smaak
Geur	Frisse geur
Kleur	Wit
Textuur	Fijne vis in een viskeuze saus

4. Ingrediëntendeclaratie

VIS 52%, koolzaadolie, water, ajuin, EIgeel, azijn, MOSTERD, zout, suiker, kruiden- en specerijenextract, bieslook, peper, stabilisatoren: E412, E415, conserveermiddelen: E202, E211, voedingszuur: E270, E575. Kan sporen bevatten van gluten, melk, selderij, soja, sesam, schaal- en weekdieren.

5. Opslag en houdbaarheid

Opslagtemperatuur	Max 4°C
Houdbaarheid	26 dagen

6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

Klaar voor gebruik.

7. Verpakking

Netto gewicht (g)	**1 kg**
Primaire verpakking	
Pot	Zwart polypropyleen (l:205mm, br:129mm, h:70mm, gewicht: 42g)
Folie	PE folie (l: 220mm, b: 150mm, dikte; 0,25mm)
Deksel	Transparant polypropyleen (l:201mm, br. 125mm, h: 7mm, gewicht: 18g)
Artikelnummer	700164
Intrastat	16042090
EAN 5414268+	700094

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.

10. Voedingswaarde per 100 g

Energie	1530 kJ/ 365 kcal
Vetten	36.0g
waarvan verzadigde vetzuren	2.7g
Koolhydraten	0.6g
waarvan suikers	0.5g
Vezels	0.1g
Eiwitten	9.9g
Zout	0.92g

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, plastiek, 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	10^4	10^5	10^7
Melkzuurbacteriën	10^3	10^4	10^7
Gisten	10^3	10^4	10^5
Schimmels	10^2	10^3	Geen visuele schimmelvorming
Salmonella spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g	Afw. In 25 g

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.

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 -	-	Zwaveldioxine 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	-
Sojaeiwit	-	Pinda's	-
Soja lecithine	-	Pindaolie	-
Gluten	-	Sesam	-
Tarwe	-	Sesamolie	-
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