



Doc. code	PS0541	Pagina	1/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	29/10/2009	
HARICOTS VERTS				

1. ALGEMENE GEGEVENS

Naam product: Haricots verts extra fijn
Warenwettelijke naam: Haricots verts extra fijn
Omschrijving product: Geschoonde, voorbereide, geblancheerde en gesteriliseerde haricots verts in waterige opgijs.

Naam leverancier: HAK B.V.
Adres leverancier: Jagerspad 7
Postcode + plaats leverancier: 4283 GM Giessen
Telefoonnummer leverancier: +31 (0)183 – 44 65 00
Faxnummer leverancier: +31 (0)183 – 44 35 11

2. SAMENSTELLING /RECEPTUUR

1. Haricots verts
2. Water
3. Zout

3. INGREDIENTEN-DECLARATIE (verpakking)

Haricots verts, water, zout

4. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Analyse per 100 g

Energie kJ	79		
Energie kcal	19		
Totaal eiwit	1,5	gram	
Totaal koolhydraten	2,9	gram	
• waarvan suikers		gram	
Totaal vet	0,1	gram	
• waarvan verzadigd vet	0	gram	
Voedingsvezels	1	gram	
Natrium	0,25	gram	
Vitamine A	µg	(% ADH)	
Vitamine C	mg	(% ADH)	
Vitamine E	mg	(% ADH)	
Foliumzuur	µg	(% ADH)	
Calcium	mg	(% ADH)	



Doc. code	PS0541	Pagina	2/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	29/10/2009	
HARICOTS VERTS				

5. GEWICHTEN PER INHOUDSMAAT

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>		<i>Tolerantie</i>
Volume pot	ml	370		720	
Netto gewicht	gram	340	-	680	-
Uitlekgewicht	gram	180	-	350	-

6. FYSISCH / CHEMISCH GEGEVENS

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>
Volume pot	ml	370 / 720	
Vacuüm	bar	min. 0,25	min. 0,25
pH		5,3 – 5,6	
Zoutgehalte	%	0,6 – 0,9	
Nitriet	ppm	0	-
Diameter	mm	Max. 6,5	Max. 8 gew% 6,5 – 8 mm
Lengte bonen 370 ml	cm	8 – 11	
Lengte bonen 720 ml	cm	8 – 11	

Hardheid Zachte bonen met een bite
Smaak Kenmerkend voor het product
Kleur Groen, uniform

7. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Commercieel steriel.
Voor levering heeft het product een incubatieperiode van minimaal 14 dagen ondergaan.

8. BEWAARCONDITIES

Bewaaradvies: Gelieve bij het uitscheppen een houten of plastic lepel te gebruiken. Inhoud niet gebruiken indien het deksel bol staat. Na openen koel bewaren en beperkt houdbaar.

Temperatuur: 10 – 30 °C
Rel. vochtigheid: < 80 %

Houdbaarheid: 3 jaar na productie (Benelux en Duitsland)
 4 jaar na productie (overige landen)

Houdbaarheidscodering: JJJJ
Plaats houdbaarheidscodering: Boven op de deksel

Voorbeeld productiecodering: LX001<productietijd><productielijn><productcode><batch code>

Uitleg productiecodering: L = lotcode
 X = jaarcode
 001 = dagcode = 1^o dag van januari

Plaats productiecodering: Op de zijkant van het deksel



Doc. code	PS0541	Pagina	3/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	29/10/2009	
HARICOTS VERTS				

9. WARENWETTELIJKE EISEN

Nederlandse warenwet
General Food Law

10. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Richtlijn 2003/89/EG:

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ (in het eindproduct)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

+ = aanwezig
- = afwezig

Alba-lijst:

Koemelkeiwit	-	Notenolie	-
Lactose	-	Pinda's	-
Kippenei	-	Pindaolie	-
Soja-eiwit	-	Sesam	-
Sojaolie	-	Sesamolie	-
Gluten	-	Glutaminaat	-
Tarwe	-	Sulfiet (E220 t/m E228)	-
Rogge	-	Koriander	-
Rundvlees	-	Selderij	-
Varkensvlees	-	Wortel	-
Kippenvlees	-	Lupine	-
Vis	-	Mosterd	-
Schaal- en schelpdieren	-		
Maïs	-		
Cacao	-		
Peulvruchten	+		
Noten	-		

+ = aanwezig
- = afwezig



Doc. code	PS0541	Pagina	4/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	29/10/2009	
HARICOTS VERTS				

11. OVERIGE

Genetisch gemodificeerde ingrediënten Niet aanwezig
Bestraalde ingrediënten Niet aanwezig

12. VERPAKKING

	<i>Eenheid</i>		
Volume pot	ml	370	720
EAN-code product		8720600304101	8720600184109
Materiaal pot		Glas	Glas
Gewicht pot	g	190	285
Afmetingen pot	mm	72 x 121	98,8 x 127,0
Type deksel		TO.066	TO.082
Kleur deksel (twist-off)		Groen metallic	Groen metallic
Materiaal deksel		Metaal	Metaal
Gewicht deksel	g	8,5	12,1
Afmetingen deksel	mm	69,3 x 9,9	80,1 x 9,9
Kleur tray		Wit, bruin	Wit, bruin
Materiaal tray		Karton	Karton
Afmetingen tray	mm	290 x 225	402 x 299
Eenheden (potten) per tray	stuks	12	12

13. OPMERKINGEN

Het product is niet speciaal geschikt voor diabetici of mensen met een natriumarm dieet.
De veiligheid en kwaliteit van dit product is gewaarborgd door een gecertificeerd kwaliteits-en voedselveiligheidssysteem.

Datum:

M. Richter
Afd. KAM