



Doc. code	PS0740	Pagina	1/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
RODE KOOL				

1. ALGEMENE GEGEVENS

Naam product: Rode kool
 Warenwettelijke naam: Rode kool
 Omschrijving product: Geschoonde, voorbereekte, d.m.v. het stoomkanon geblancheerde en gesteriliseerde rode kool in zure 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. Rode kool
2. Water
3. Suiker
4. Spritzijn
5. Gemodificeerd zetmeel
6. Zout

3. INGREDIENTEN-DECLARATIE (verpakking)

Rode kool, water, suiker, natuurszijn, gemodificeerd zetmeel, zout

4. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Analyse per 100 g

Energie kcal	35		
Totaal eiwit	0,4	gram	
Totaal koolhydraten	7,8	gram	
• waarvan suikers	7,0	gram	
Totaal vet	0,2	gram	
• waarvan verzadigd vet	0,0	gram	
Voedingsvezels	1,5	gram	
Natrium	0,31	gram	
= zout	0,78	gram	
Vitamine A		µg	(% ADH)
Vitamine C	38	mg	(48% ADH)
Vitamine E		mg	(% ADH)
Foliumzuur		µg	(% ADH)
Calcium		mg	(% ADH)



Doc. code	PS0740	Pagina	2/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
RODE KOOL				

5. GEWICHTEN PER INHOUDSMAAT

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>		<i>Tolerantie</i>
Volume pot	ml	370		720	
Netto gewicht	gram	355	-	700	-
Uitlekgewicht	gram	n.v.t.	-	n.v.t.	-

6. FYSISCH / CHEMISCH GEGEVENS

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>
Volume pot	ml	370 / 720	
Vacuüm	bar	0,25 – 0,70	
pH		3,7 – 4,2	

Hardheid Zachte rode kool
 Smaak Kenmerkend voor het product
 Kleur Rood-paars, uniform van kleur

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>

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

Plaats productiecodering: Op de zijkant van het deksel



Doc. code	PS0740	Pagina	3/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
RODE KOOL				

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	PS0740	Pagina	4/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
RODE KOOL				

11. OVERIGE

Genetisch gemodificeerde ingrediënten Niet aanwezig
 Bestraalde ingrediënten Niet aanwezig

12. VERPAKKING

	<i>Eenheid</i>		
Volume pot	ml	370	720
EAN-code product		8720600094101	8720600091100
Materiaal pot		Glas	Glas
Gewicht pot	g	175	275
Afmetingen pot	mm	80 x 99	98,8 x 124,0
Type deksel		TO.066	TO.077
Kleur deksel (twist-off)		Groen metallic	Groen metallic
Materiaal deksel		Metaal	Metaal
Gewicht deksel	g	8,5	11,8
Afmetingen deksel	mm	69,3 x 9,9	80,1 x 9,9
Kleur tray		Wit	Wit
Materiaal tray		Karton	Karton
Afmetingen tray	mm	331 x 247	405 x 302
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