



Doc. code	PS0927	Pagina	1/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
WITTE BONEN IN TOMATENSAUS				

1. ALGEMENE GEGEVENS

Naam product: Witte bonen in tomatensaus
Warenwettelijke naam: Witte bonen in tomatensaus
Omschrijving product: Opgeweekte, geblancheerde en gesteriliseerde witte bonen in tomatensaus

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. Witte bonen
2. Water
3. Tomatenspuree
4. Suiker
5. Zout
6. Spritazijn 12%
7. Gemodificeerd zetmeel (E1412)
8. Aroma tomatenpoeder

3. INGREDIENTEN-DECLARATIE (verpakking)

Witte bonen, water, tomatenspuree 5%, suiker, zout, natuuraazijn, gemodificeerd zetmeel, natuurlijk aroma

4. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Analyse per 100 g

Energie kcal	82	
Totaal eiwit	5,5	gram
Totaal koolhydraten	13,4	gram
• waarvan suikers	4,8	gram
Totaal vet	0,7	gram
• waarvan verzadigd vet	0,1	gram
Voedingsvezel	6,0	gram
Natrium	0,31	gram
= zout	0,78	gram
Vitamine A		
Vitamine C		
Vitamine E		
Foliumzuur		
Calcium		



Doc. code	PS0927	Pagina	2/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
WITTE BONEN IN TOMATENSAUS				

5. GEWICHTEN PER INHOUDSMAAT

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>		<i>Tolerantie</i>		<i>Tolerantie</i>
Inhoud pot	ml	212		370		720	
Netto gewicht	gram	180	-	360	-	720	-
Uitlekgewicht	gram	n.v.t.	-	n.v.t.	-	n.v.t.	-

6. FYSISCH / CHEMISCH GEGEVENS

	<i>Eenheid</i>		<i>Tolerantie</i>
Inhoud pot	ml	212 / 370 / 720	
Vacuüm	bar	0,25 – 0,60	

Hardheid Zachte witte bonen in een viskeuze saus
Smaak Kenmerkend voor het product
Kleur Witte bonen in een rode saus, 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)

Houdbaarheids codering: JJJJ
Plaats houdbaarheids codering: Boven op de deksel

Voorbeeld productiecoding: LC001<productietijd><productielijn><productcode>

Uitleg productiecoding: L = lotcode
 C = jaarcode
 001 = dagcode = 1^e dag van januari

Plaats productiecoding: Op de zijkant van het deksel



Doc. code	PS0927	Pagina	3/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
WITTE BONEN IN TOMATENSAUS				

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	-	Sesamololie	-
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	PS0927	Pagina	4/4	Autorisatie
Doc. type	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie	02	
		Datum	03/11/2009	
WITTE BONEN IN TOMATENSAUS				

11. OVERIGE

Genetisch gemodificeerde ingrediënten Niet aanwezig
Bestraalde ingrediënten Niet aanwezig

12. VERPAKKING

	<i>Eenheid</i>			
Volume pot	ml	212	370	720
EAN-code product		8720600333101	8720600136108	8720600133107
Materiaal pot		Glas		
Gewicht pot	g	130	175	275
Afmetingen pot	mm	70 x 75,9	80 x 99	98,8 x 124,0
Type deksel		TO.066	TO.066	TO.077
Kleur deksel (twist-off)		Groen metallic	Groen metallic	Groen metallic
Materiaal deksel		Metaal		
Gewicht deksel	g	8,5	8,5	11,8
Afmetingen deksel	mm	69,3 x 9,9	69,3 x 9,9	80,1 x 9,9
Kleur tray		Wit	Wit	Wit
Materiaal tray		Karton		
Afmetingen tray	mm	291 x 216	331 x 247	405 x 302
Eenheden (potten) per tray	stuks	12	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