

PRODUCT SPECIFICATIE

0. TER ARCHIVERING BIJ DACTYLOGRAFIE (NIET INVULLEN)

Aankoper / Auteur	
Bestemmingen	
Trefwoorden	Code leverancier
	Artikel code

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent	22660800
Artikelnummer klant	
Merk	
Commerciële verkoopsbenaming	Champignons, gesneden 212ml
Wettelijke verkoopsbenaming (NL)	Gesneden champignons
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Champignon émincés
Wettelijke verkoopsbenaming (D)	Geschnitten champignons
Wettelijke verkoopsbenaming (Eng)	Sliced mushrooms
Product beschrijving (NL)	Champignons, gesneden in 212ml pot
Product beschrijving (Fr)	Champignon, émincés 212ml bocal
Product beschrijving (D)	Geschnitten champignons in 212ml glaser
Product beschrijving (Eng)	Sliced mushrooms in 212ml jars
Gedeclareerd gewicht of volume	212ml
Intrastat	Code
	Land van herkomst
	Land van oorsprong
Verkocht per variable gewicht	Nee
Product met opgietsvloeistof	Ja
Alcoholgehalte (graden Plato)	
Alcoholvolumegehalte (%)	
EAN-code(s)	

2. IDENTITEIT

2.1 PRODUCENT/VERPAKKER

		Productieplaats	Verpakkingsplaats
			(indien verschillend van productieplaats)
Naam		Aarts Conserven B.V.	
Adres	Straat + nr	Houthuizerweg 20	
	Post code + plaats	5973 RG LOTTUM	
	Land	NEDERLAND	
Tel		0031 (0)77 366 1404	
Fax		0031 (0)77 366 1440	
E-mail		aarts@aartsconserven.nl	
Erkennings/Registratienummer			
Product- certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee	Ja	
	Soort + Scoop	BRC + IFS: conserven G+F	
	Certificatieorganisme	IsaCert	
	Geldig tot (datum)	12-06-2013 / 20-06-2013	
Systeem- certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		

2.2 LEVERANCIER

Naam		Aarts Conserven B.V.
Adres	Straat + nr	Houthuizerweg 20
	Post code + plaats	5973 RG LOTTUM
	Land	NEDERLAND
Tel		0031 (0)77 366 1404
Fax		0031 (0)77 366 1440
E-mail		aarts@aartsconserven.nl
Web-site		www.aartsconserven.nl

2.3 CONTACTPERSONEN

Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Dhr. J. Kessels	Naam	Dhr. G. Krutzer
Functie	Directeur	Functie	Productiemanager
Tel	0031 (0)77 366 1404	Tel	0031 (0)77 366 1404
Fax	0031 (0)77 366 1440	Fax	0031 (0)77 366 1440
E-mail	j.kessels@aartsconserven.nl	E-mail	QA@aartsconserven.nl
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Dhr. B. Rijvers	Naam	Dhr. J. Kessels
Functie	Logistiek Manager	Functie	Directeur
Tel	0031 (0)77 366 1404	Tel	0031 (0)77 366 1404
Fax	0031 (0)77 366 1440	Fax	0031 (0)77 366 1440
E-mail	b.rijvers@aartsconserven.nl	E-mail	j.kessels@aartsconserven.nl

3.1 RECEPTUUR PRODUCT

[illegible]

Nederlands	Champignons, water, zout, antioxidant (ascorbinezuur), voedingszuur (citroenzuur)
Frans	Champignons, eau, sel, antioxygène (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique)
Duits	Champignons, Wasser, Salz, Antioxidant (Ascorbinesauere), Nahrungssauere (Zitronensauere)
Engels	Mushrooms, water, salt, antioxidant (ascorbic acid), acidifier (citric acid)

3.3 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	Ja / Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Nee
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	Nee
"met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	Nee
"bevat een bron van fenylalanine"	Nee
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Nee

3.4 ANDERE (WETTELIJK VERPLICHTE) VERMELDINGEN

3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1839/2003 & 1830/2003)		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja/Nee	Ja
INDIEN NEE, de betrokken GGO'S of ingrediënt(en) van GGO'S zijn	Afkomstig van de GGO's	

3.6 Voorwerpen in contact met een levensmiddel (volgens verordening (EG) n°s 1935/2004)		
De producent garandeert dat het produkt voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen:	Ja/Nee/Nvt?	Ja

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES			
4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Glutenhoudende granen	Nee		
Schaaldieren	Nee		
Eieren	Nee		
Vis	Nee		
Aardnoten	Nee		
Soja	Nee		
Melk, uitgezonderd lactose	Nee		
Lactose	Nee		
Schaalvruchten	Nee		
Selderij	Nee		
Mosterd	Nee		
Sesamzaad	Nee		
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	Nee		Ja
Lupine	Nee		
Weekdieren	Nee		

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden
--

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Rund	Nee	,	
Varken	Nee		
Kip	Nee		
Maïs	Nee		
Cacao	Nee		
Gist	Nee		
Peulvruchten	Nee		
Kaneel	Nee		
Vanilline	Nee		
Koriander	Nee		
Schermbloemigen	Nee		
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	Nee		
Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 t/m E633)	Nee		
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	Nee		
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	Nee		
Tartrazine (E102)	Nee		
Aspartaam (E951)	Nee		
Cyclamaten (E952)	Nee		
Saccharine & zouten (E954)	Nee		
Gallaten (E310 tot E312)	Nee		
BHA of BHT (E320 en E321)	Nee		
Fructose	Nee		
Saccharose	Nee		

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die)	Ja/Nee	Ja
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)

Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	g			
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van: 100		g	
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kcal	17		b
	in kJ	72		b
Eiwitten	in gram	3		b
Koolhydraten :	in gram	0,5		b
waarvan suikers	g	0,2		b
waarvan zetmeel	g			
waarvan polyolen	g			
Vetten	in gram	0		b
waarvan verzadigd	g	0		b
waarvan mono-verzadigs	g			
waarvan poly-onverzadigd	g			
waarvan trans	g			
waarvan Ω -3-vetzuren	g			
waarvan Ω -6-vetzuren	g			
waarvan cholesterol	mg			
Voedingsvezels	in gram	1,5		b
Natrium	in gram	0,4		b
Zout	in gram	1		b

6.2 Vitaminen & Mineralen

VITAMINEN (optioneel, tenzij deze "geclaimed" worden)	ADH volgens Richtlijn 90/496/EEG	Product zoals verkocht				
		gemiddeld per 100 g/ml	% ADH	Gemiddeld per portie (optioneel)	% ADH	door analyse (A) of berekening (B)
Vitamine A (retinol) (µg)	800 µg					
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					
Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					
Vitamine B5 (pantotheenzuur) (mg)	6 mg					
Vitamine B6 (pyridoxine) (mg)	2 mg					
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					
Vitamine C (L-ascorbinezuur) (mg)	60 mg					
Vitamine D (calciferol) (µg)	5 µg					
Vitamine E (als alfa-tocoferol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (foliumzuur) (µg)	200 µg					
Mineralen (optioneel tenzij deze "geclaimed" worden)						
Calcium (mg)	800 mg					
Fosfor (mg)	800 mg					
Ijzer (mg)	14 mg					
Magnesium (mg)	300 mg					
Zink (mg)	14 mg					
Jood (µg)	150 µg					

6.3 Producten onderworpen aan notificatie ivm het toevoegen van nutriënten (KB. 3 maart 1992)

Notificatie nummer

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN				
7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen	1095	1460	1820
Houdbaarheid bij levering	Dagen	730	1460	1820
Temperatuur bij aankomst	°C	ambient		
Temperatuur van bewaren	°C	ambient		
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH	nvt		
Samenstelling van de beschermde atmosfeer	Gassen en hun verhouding	nvt		
Houdbaarheid na openen	Dagen	2 tot 3		
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld (7°C)			

7.1. Positieve vrijgave	Nee	
Indien ja, criteria		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid									
Houdbaarheidsaanduiding als	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde..)"							Ja	
	Datum van uiterste consumptie = "te gebruiken voor"							Nee	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag	Nee	Maand	Ja	Jaar	Ja	Voorbeeld	31/12/2015	
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie				Nee				
	De verkoopseenheid				Ja				
	De omverpakking				Nee				
Manier van aanbrengen	Inktjet				Ja				
	Etiket				Nee				
	Laser				Nee				
	Andere								
Houden van referentiestalen	Nee		Bemonsterings frequentie :						

7.3 Aanduiding van de partij (lot)				
Lotaanduidind d.m.v.	door middel van de houdbaarheidsdatum (minimum dag & maand)			Nee
	op een andere manier	Ja	Voorbeeld	L1236
Lotaanduiding op	Elke portie	Nee		
	De verkoopseenheid	Ja		
	De omverpakking	Nee		
Manier van aanbrengen	Inktjet	Ja		
	Etiket	Nee		
	Laser	Nee		
	Andere			

8. PRODUCTKENMERKEN	
8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))	
Uitzicht/Beschrijving	Gesneden schijfjes champignons
Smaak	Typisch champignons
Geur	Typisch champignons
Textuur	Stevig
Kleur	Wit / licht geel
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

8.2 Fysische kenmerken	

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)				
Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde	4,6	5,1	5,7	
Vochtgehalte				
Droge stof gehalte				
Vetgehalte				
Eiwitgehalte				
Brix	1	2	3	
Dichtheid				
Andere kenmerken?				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)					
Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.					
Listeria monocytogenes					
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					
Andere micro-organismen ?					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

	barcode	Aantal CE	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg)	Netto (kg)	Netto min (kg)	Netto max (kg)	Uitgelegd gewicht (kg)
Consumenten-eenheid (CE)										
	Wordt gewogen aan de kassa ?									
	Meeteenheid?									
	Sluiting ?									
Karton										
	Type karton?									
	Indien andere?									
Pallet										
	Type pallet ?									
Aantal	lagen / pallet									
	kartons / laag									
	CE / karton									

11. FOSTPLUS

Door u betaald		Licentienummer			
Materiaal	Vorm	Gewicht (g)	Aantal (st)	Uitgewerkt voorbeeld	
Primaire verpakking					
glas					
papier/karton (>85%)					
staal (>50%)					
aluminium (>50%/>50 micron)					
PET-flessen					
flessen en flacons in HDPE					
drankkartons					
Andere valoriseerbaar					
plastic					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit plastic					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit papier/karton					
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ					
andere materialen (isomo, hout, textiel, ...)					
Andere niet valoriseerbaar					
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit glas					
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ					
andere materialen (porselein, aardewerk, ...)					
Secundaire verpakking					
papier/karton					
plastic					
andere materialen					
Tertiaire verpakking					
papier/karton					
andere materialen					

12. ANDERE TAKSEN

Invoerrechten	
Ecotaks	
Accijns	
Valorfrit	

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	Giel Krutzer / Productiemanager
Datum	10/09/2012