	Sperziebonen zeer fijn - BONDUELLE RESTAURATION	**Versie nr.**
	Extractiedatum : 2026-10-02 08:23:42	004

GTIN	**Korte JDE code**	**Receptcode**	**Wettelijke benaming**
03083680049443	13048	SFS1_DHV203	Sperziebonen zeer fijn diepvries
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee		
Geproduceerd in - Land van laatste transformatie	Frankrijk	**Gezondheidserkenning**	-
Productomschrijving	Bevroren hele sperziebonen worden bereidt uit onvolledig rijpe groene peulen van bepaalde variëteiten van Phaseolus vulgaris L of Phaseolus multiflorus L.M.K.		
Ingrediënten	Sperziebonen. Kan sporen bevatten van: SELDERIJ.		
THT	24 maanden		

FORMAAT	**NETTOGEWICHT (g)**
2500G POLYETHYLENE FILM PRINT	2500 g
Verpakkingsinformatie	Polyethyleen. Voorzichtig behandelen.
Gebruiksvoorwaarden	Voorzichtig mee omgaan

Allergenen (Volgens Verordening EU 1169/2011)

	NEE : bevat niet E : Exempted JA : bevat zeker SPOREN : kan sp
Gluten bevattende granen en producten op basis van gluten bevattende granen	NEE
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	NEE
Ei en producten op basis van ei	NEE
Vis en producten op basis van vis	NEE
Pinda en producten op basis van pinda	NEE
Soja en producten op basis van soja	NEE
Melk en producten op basis van melk	NEE
Noten en producten op basis van noten	NEE
Selderij en producten op basis van selderij	SPOREN
Mosterd en producten op basis van mosterd	NEE
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	NEE
Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10mg SO2 per kilo of liter	NEE
Lupine en producten op basis van lupine	NEE
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	NEE

Gemiddelde voedingswaarden

	gemiddeld Per 100 g product	**Toegestane voedingsclaims (2)**
Energie kJ	134	
Energie kcal	32	
Vetten	0.1	
- - waarzan verzadigd (g)	0.1	
Koolhydraten	3.9	
- waarvan suikers (g)	2.1	
Voedingsvezels (g)	3.7	Vezelrijk
Eiwitten	2.0	
Zout	0	

(2) Volgens europese verordening 1924/2006/CE

Dieetadvies	**Ja**	**Nee**
Dit product is geschikt voor lacto-ovo-vegetarisme	X	
Dit product is geschikt voor veganisten	X	
Dit product is geschikt voor vegetariërs	X	

GMO-vrij (Volgens EU-regelgeving 1829/2003/CE en 1830/2003/CE)	Ja
Gegarandeerd niet bestraald (Ionisatie)(Volgens Europese richtlijn 1999/2/CE)	Ja

Productiegegevens

Oogst, Ontvangst/Sorteren, Wassen, Trimmen, Calibreren, Bereiden, Vriezen, Bewaren bulk, Wegen/Verpakken, Conditionering/Markering, Bewaren, Expediëren.

Bewaaradvies vóór openen	*** -18°C : meerdere maanden. Diepvriesgroenten dienen bewaard te blijven bij minimaal -18°C.
Bewaaradvies ná openen	* 0 - 3°C : 24 uur

Organoleptische eigenschappen		
Bereidingswijze	STOOMOVEN: 5 min op 100°C per 2,5kg in een geperforeerde gastronorm. MAGNETRON: 6 min op 800W in een niet afgedekte schaal voor 500g product. PAN: 6 min per 500g bevroren product. Het is de verantwoordelijkheid van iedere gebruiker om deze richtlijnen nauwkeuring te volgen met het oog op de kwaliteit van het product.	
Uiterlijk	**Textuur**	**Smaak/Geur**
Heldere redelijk donkergroene kleur, effen. Goed behoud van vorm.	Stevig, niet draderig.	Karakteristiek en normaal.

Microbiologische eigenschappen

Reglementaire referentie: EC regulation no. 2073/2005 of 15 November 2005 and its amendments

CRITERIA	Aantal micro-organismen Per gram aan product		Referentie documenten
	Bevredigend	**Aanvaardbaar**	
Aerobic Plate Count (Guideline)	≤ 5.10e5 / g	≤ 5.10e6 / g	ISO 4833-2003
Escherichia coli (Guideline)	≤ 10 / g	≤ 100 / g	ISO 16649.2
Staphylococcus aureus (imperative specification)	-	≤ 100 / g	ISO 6888.1-1999 / ISO 6888.2-1999
Listeria monocytogenes (imperative specification)		≤ 10 / g	ISO 11290.1 / ISO 11290.2

Samenstelling / Snit / Calibrage

Groente	Snit/calibrage	% Tolerantie te respecteren op 10 verpakkingen	Oorsprong van componenten volgens toelevering
Sperziebonen	maximale peulbreedte (gemeten op een monster van 300 g met een maatstaf van ronde gaten met een dikte van 3 mm): <= 8mm. (20% van het aantal superieure kalibers).	100	Belgium, Frankrijk, Nederland

Chemisch-fysische eigenschappen

Afwijkingen	Doel
A - Taches mineures : lésions provoquées par des insectes ou maladies, bouts bruns oxydés ou tâches de colorations brunes intenses de 3 à 6 mm de diamètre. Les traces de frottement ne sont pas comptabilisées comme un défaut	≤ 12% m/m
B - Major blemishes (this includes units which are blemished to the extent that an area affected is greater than an equivalent circle of 6 mm diameter). Windrub are not considered as a defect.	≤ 8% w/w
C - Mechanical damages : pods ripped or crushed on more than 1 cm	≤ 5% w/w
D - Stringy : take into account the green beans with at least a string with a pull tensile strength	≤ 2% w/w
E - Little bits : broken bean which is less than 40 mm	≤ 20% w/w
F - Peduncles:the peduncle is attached or not to the bean pod and of length < 25mm	≤ 6 pieces / 1kg
G - Extraneaous vegetal matter (EVM) : Any vegetable materials of the plant (stalks, leaves...) or foreign to the plant (peas, pods)	≤ 3 pieces / 1kg
Seeds / Pods : Out of 100g of defrosted pods : weight the whole pods, open them, put out the seeds, weight them and measure the % (weight/ weight) seeds / whole pods.)	≤ 14% m/m
Total A+B+C+D	≤ 22 %
Out of Caliber	Fine caliber <= 20% m/m Other larger calibers : Absence

Verkoops BU
Bonduelle Northern Europe N.V. Amersveldestraat 21 A 8610 Kortemark België