| | Hollandse snijbonen - BONDUELLE RESTAURATION | | Versie nr. |
|---|---|---|---|
| | Extractiedatum : | 2026-10-05 14:19:20 | 003 |

| GTIN | Korte JDE code | Receptcode | Wettelijke benaming |
|---|---|---|---|
| 03083680026468 | 137657 | SFS1_DHSC01 | Hollandse snijbonen diepvries |
| **Geproduceerd in - Land van laatste transformatie** | Frankrijk | **Gezondheidserkenning** | Middellandse Zee |
| **Productomschrijving** | Hollandse snijbonen worden bereid uit onvolledig rijpe platte groene peulen van variëteiten afgeleid van "Phaseolus coccineus L." of "Phaseolus vulgaris L.". | | |
| **Ingrediënten** | Hollandse snijbonen. Kan sporen bevatten van: SELDERIJ. | | |
| **THT** | 24 maanden | | |

| FORMAAT | NETTOGEWICHT (g) |
|---|---|
| 2500G POLYETHYLENE FILM PRINT | 2500 g |

## Allergenen

| | NEE : bevat niet<br>E : Exempted<br>JA : bevat zeker<br>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 | 114 | |
| Energie kcal | 27 | |
| Vetten | 0.2 | |
| - - waarzan verzadigd (g) | 0.0 | |
| Koolhydraten | 3.5 | |
| - waarvan suikers (g) | 1.6 | |
| Voedingsvezels (g) | 2.7 | |
| Eiwitten | 1.5 | |
| Zout | 0.01 | |

(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, Snijden, Blancheren, Vriezen, Bewaren bulk, Wegen/Inpakken, Conditionering/Markering, Bewaring, Expediëren

| | |
|---|---|
| **Bewaaradvies vóór openen** | ** -18°C : meerdere maanden, zie houdbaarheidsdatum op verpakking. Een ontdooid product niet opnieuw invriezen. |
| **Bewaaradvies ná openen** | * 0 - 4°C : 24 uur |

## Organoleptische eigenschappen

| | |
|---|---|
| **Bereidingswijze** | STOOMOVEN: minimaal 6 min op 100°C in een geperforeerde gastronorm voor 2,5 kg bevroren product.<br>KOKEND WATER: Minimaal 3 minuten koken voor 1Kg bevroren product.<br>Het is de verantwoordelijkheid van iedere gebruiker om deze richtlijnen nauwkeurig te volgen met |

| | het oog op de kwaliteit van het product | |
|---|---|---|
| **Uiterlijk** | **Textuur** | **Smaak/Geur** |
| Homogene kleur, heldergroen | Stevig, niet-vezelig | Typisch 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 |
|---|---|---|---|
| | | | Frankrijk, Spanje |

## Chemisch-fysische eigenschappen

| Afwijkingen | Doel |
|---|---|
| Caliber > 10,5 mm | |
| A - Minor blemishes : blemishes because of insects or diseases, brown ends, with an area equivalent to a circle between 3 and 6 mm diameter. Windrub are not considered as a defect. | ≤ 12% w/w sur 500g |
| 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 sur 500g |
| C - Mechanical damages : pods ripped or crushed on more than 1 cm | ≤ 5% w/w sur 500g |
| D - Stringy : take into account the green beans with at least a string with a pull tensile strength | ≤ 2% w/w sur 500g |
| E - Little bits : broken bean which is less than 40 mm | ≤ 20% w/w sur 500g |
| F - Peduncles:the peduncle is attached or not to the bean pod and of length < 25mm | ≤ 6 pieces / kg |
| G - Extraneaous vegetal matter (EVM) : Any vegetable materials of the plant (stalks, leaves...) or foreign to the plant (peas, pods) | ≤ 3 nb/ kg |
| 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.) | ≤ 16% w/w |
| The sample is found to be defective if: if a defect is greater than one and half times the tolerance or if A+B+C+D > 22% w/w. | ≤ 22 % |

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