

Productnaam	Bruine bonensoep		
Productomschrijving	Kant en klare maaltijdsoep op basis van bruine bonen.		
Procesomschrijving	Van varkensvlees wordt bouillon getrokken, waarin de bruine bonen worden gekookt. Vervolgens worden diepvriesgroenten meegekookt. Om de soep te binden wordt aardappelzetmeel toegevoegd. Tenslotte wordt het gekookte vlees en de rookworst gesneden en als laatste toegevoegd.		
Ingrediëntendeclaratie	Bruine bonensoep: water, bruine bonen (15%), varkensvlees (7%), groenten (prei, wortel, selderij), aardappelzetmeel, tomatenpuree, zout, gehydrolyseerd soja , mais eiwit, kruiden en specerijen. Rookworst: vlees (88%)(varkensvlees, rundvlees), varkensvet, voedingszuur: citroenzuur, aardappelzetmeel, rundercollageen, zout, stabilisatoren: E451i, E450i, rookaroma, gehydrolyseerd soja -eiwit, antioxidant: E301, suiker, aroma, kruiden en specerijen, maltodextrine, mosterd extract, plantaardige olie (koolzaadolie, zonnebloemolie, palmolie), conserveermiddel E250.		
Productkenmerken	De bruine bonensoep wordt per liter verpakt in een witte polypropyleenbak of transparante emmer. Deze bak wordt voorzien van een transparante folie of deksel.. Nettogewicht 950 gram, 4500gram. Uiterlijk bruine bonensoep Kleur bruin Geur product eigen, typisch voorbruine bonensoep en niet afwijkend Smaak product eigen, typisch voorbruine bonensoep en niet afwijkend		
Fysische kenmerken	Vrij van productvreemde delen.		
Microbiologische kenmerken		Grenswaarden	Stadium waarvoor criterium geldt
	Aëroob kiemgetal	1.000.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Enterobacteriaceae	1000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Salmonella spp.	afwezig in 25 g	einde houdbaarheidstermijn
	Staphylococcus aureus	500 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Gisten en schimmels	10.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
	Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	einde productieproces
		100 kve/g	einde houdbaarheidstermijn
Verpakking	Consumentenverpakking	witte polypropyleenbak met folie	
	-aantal per verpakking	1 liter	
	Omverpakking	plastic krat	
	-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling	
Houdbaarheid	Vers: tenminste houdbaar tot 25 dagen na productiedatum bij een temperatuur van maximaal 7°C. Diepgevroren: tenminste houdbaar tot 6 maanden na productiedatum bij een temperatuur van tenminste -18°C.		
Transport	Transporttemperatuur vers: maximaal 7°C. / bevroren: maximaal -18°C.		
Gebruik	Verwarmen in pan of magnetron.		
Bekend oneigenlijk gebruik	Na openen beperkt houdbaar.		