

Productnaam	Erwtensoep																										
Productomschrijving	Kant en klare maaltijdsoup op basis van erwten.																										
Procesomschrijving	Van varkensvlees wordt bouillon getrokken, waarin de erwten worden gekookt. Vervolgens worden diepvriesgroenten meegekookt. Om de soup te binden wordt aardappelzetmeel toegevoegd. Tenslotte wordt het gekookte vlees en de rookworst gesneden en als laatste toegevoegd.																										
Ingrediëntendeclaratie	Erwtensoep: water, spliterwten (20%), varkensvlees (7%), groenten (prei, wortel, selderij), aardappelzetmeel, 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 erwtensoep wordt per liter verpakt in een witte polypropyleenbak of transparante emmer. Deze bak wordt voorzien van een transparante folie of deksel. <table><tr><td>Nettogewicht</td><td>950 gram, 4500 gram</td></tr><tr><td>Uiterlijk</td><td>erwtensoup</td></tr><tr><td>Kleur</td><td>groen</td></tr><tr><td>Geur</td><td>product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend</td></tr><tr><td>Smaak</td><td>product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend</td></tr></table>			Nettogewicht	950 gram, 4500 gram	Uiterlijk	erwtensoup	Kleur	groen	Geur	product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend	Smaak	product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend														
Nettogewicht	950 gram, 4500 gram																										
Uiterlijk	erwtensoup																										
Kleur	groen																										
Geur	product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend																										
Smaak	product eigen, typisch voor erwtensoep en niet afwijkend																										
Fysische kenmerken	Vrij van productvreemde delen.																										
Microbiologische kenmerken	<table><tr><td></td><td><i>Grenswaarden</i></td><td><i>Stadium waarvoor criterium geldt</i></td></tr><tr><td>Aëroob kiemgetal</td><td>1.000.000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>1000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>afwezig in 25 g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>500 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Gisten en schimmels</td><td>10.000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>afwezig in 25 g</td><td>einde productieproces</td></tr><tr><td></td><td>100 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr></table>		<i>Grenswaarden</i>	<i>Stadium waarvoor criterium geldt</i>	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		
	<i>Grenswaarden</i>	<i>Stadium waarvoor criterium geldt</i>																									
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	<table><tr><td>Consumentenverpakking</td><td>witte polypropyleen bak met folie</td></tr><tr><td>-aantal per verpakking</td><td>1 liter</td></tr><tr><td>Omverpakking</td><td>plastic krat</td></tr><tr><td>-aantal per verpakking</td><td>afhankelijk van bestelling</td></tr></table>	Consumentenverpakking	witte polypropyleen bak met folie	-aantal per verpakking	1 liter	Omverpakking	plastic krat	-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling																		
Consumentenverpakking	witte polypropyleen bak met folie																										
-aantal per verpakking	1 liter																										
Omverpakking	plastic krat																										
-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling																										
Houdbaarheid	Vers: tenminste houdbaar tot 20 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.																										