

05411781000632/5411781000007/056

Artikelidentificatie

GS1 artikelcode (GTIN)	05411781000632
<i>Aanvullende artikelidentificatie</i>	
<i>Aanvullende artikelidentificatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Aanvullende artikelidentificatie	260
Aanvullende artikelidentificatie type	Toegekend door de leverancier (SUPPLIER_ASSIGNED)
Doelmarkt	België (056)
Status van de eenheid	corrigeer (COR)
Indicatie basiseenheid	Waar (true)
Indicatie consumenteneenheid	Waar (true)
Indicatie besteleenheid	Waar (true)
Indicatie levereenheid	Niet waar (false)
Indicatie factuureenheid	Waar (true)
Is dit Item een service?	Niet waar (false)
Ingangsdatum/tijd	2014/06/27 00:00
Publicatiedatum/tijd	2014/06/27 00:00
Changed at	2019/01/31 13:34
Naam dataleverancier	BELTASTE HAMONT NV
GS1 adrescode (GLN) dataleverancier	5411781000007
Indicatie displayeenheid	Niet van toepassing (NOT_APPLICABLE)
Primaire sleutel eenheid	05411781000632/5411781000007/056
Hierarchisch niveau	Basiseenheid/Stuk (each) (BASE_UNIT_OR_EACH)
Community	Belgium (BE)
<i>Beoogde publicatie doelen</i>	
<i>Designated Publication Target (Nr.:1 / 999)</i>	
Designated Publication Target	5488888001428
Aanvullende artikelidentificatie - Toegekend door de leverancier	260
Code GPC Classificatie	10005769
<i>Producent van het artikel</i>	
<i>Producent van eenheid (Nr.:1 / 999)</i>	
GS1 adrescode (GLN) producent	5411781000007
<i>Contact informatie voor dit artikel</i>	
<i>Contact informatie voor dit artikel (Nr.:1 / 999)</i>	
Soort lokaal contact	Licentiehouders (BZL)
Contactnaam	Beltaste Hamont
Communicatieadres	Lozenweg 30 - 3930 Hamont-Achel

Artikelbeschrijving

Functionele productnaam (de)	Fleischproduct
Functionele productnaam (en)	meatproduct
Functionele productnaam (fr)	produit de viande
Functionele productnaam (nl)	vleesproduct
Korte omschrijving (de)	frikandel extra 85g tiefgevroren
Korte omschrijving (en)	cooked sausage extra 85g frozen
Korte omschrijving (fr)	frikandel extra 85g surgelé
Korte omschrijving (nl)	frikandel extra 85g diepvries
<i>Volledige omschrijving</i>	
<i>Volledige omschrijving (Nr.:1 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	frikandel extra 40x85g Vanreusel
<i>Volledige omschrijving (Nr.:2 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	frikandel extra 40x85g Vanreusel
<i>Volledige omschrijving (Nr.:3 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	frikandel extra 40x85g Vanreusel
<i>Volledige omschrijving (Nr.:4 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	frikandel extra 40x85g Vanreusel
Merknaam	Vanreusel
<i>Commerciële benaming</i>	
<i>Commerciële benaming (Nr.:1 / 999)</i>	
Commerciële benaming	frikandel extra 85g
<i>Commerciële benaming (Nr.:2 / 999)</i>	

05411781000632/5411781000007/056

Commerciële benaming	frikandel extra 85g
Wettelijke benaming	
<i>Wettelijke benaming (Nr.:1 / 999)</i>	
Wettelijke benaming	frikandel extra, gegaard product obv kip en rund diepvries
<i>Wettelijke benaming (Nr.:2 / 999)</i>	
Wettelijke benaming	frikandel extra, produit précuit en base de poulet et boeuf, surgelé
Belastinginformatie	
<i>Duty Fee Tax Information (Nr.:1 / 999)</i>	
Code soort belasting	VAT_S
Code belastingdienst	281 (281)
<i>Duty Fee Tax: Details (Nr.:1 / 999)</i>	
Code belastingtarief	Laag (LOW)
Seizoen	
<i>Season (Nr.:1 / 999)</i>	
Is seizoenartikel	Onjuist (FALSE)
Gebruiksaanwijzingen	
<i>Consumenten gebruiksaanwijzingen (Nr.:1 / 999)</i>	
Consumenten gebruiksaanwijzingen	Bewaren aan -18°C. Eens ontdooit niet meer invriezen: na ontdooien 48u houdbaar bij max.7°C. Niet ontdooien in de doos.
<i>Consumenten gebruiksaanwijzingen (Nr.:2 / 999)</i>	
Consumenten gebruiksaanwijzingen	Conserver à -18°C. Une fois décongelé, ne plus récongeler: après décongélation 48h tenable à max.7 °C. Ne pas decongeler dans la boîte.
<i>Consumenten gebruiksaanwijzingen (Nr.:3 / 999)</i>	
Consumenten gebruiksaanwijzingen	Store at -18 ° C. Once defrosted do not refreeze: 48h after thawing tenable at max.7 ° C. Do not thaw in the box.
<i>Consumenten gebruiksaanwijzingen (Nr.:4 / 999)</i>	
Consumenten gebruiksaanwijzingen	Bei -18 ° C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren: 48h nach dem Auftauen haltbar bei max.7 ° C In der Karton nicht auftauen.
Bewaarinstructies	
<i>Bewaarinstructies (Nr.:1 / 999)</i>	
Bewaarinstructies	Bewaren aan -18°C. Eens ontdooit niet meer invriezen: na ontdooien 48u houdbaar bij max.7°C. Niet ontdooien in de doos.
<i>Bewaarinstructies (Nr.:2 / 999)</i>	
Bewaarinstructies	Conserver à -18°C. Une fois décongelé, ne plus récongeler: après décongélation 48h tenable à max.7 °C. Ne pas decongeler dans la boîte.
<i>Bewaarinstructies (Nr.:3 / 999)</i>	
Bewaarinstructies	Store at -18 ° C. Once defrosted do not refreeze: 48h after thawing tenable at max.7 ° C. Do not thaw in the box.
<i>Bewaarinstructies (Nr.:4 / 999)</i>	
Bewaarinstructies	Bei -18 ° C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren: 48h nach dem Auftauen haltbar bei max.7 ° C In der Karton nicht auftauen.
Artikel karakteristieken	
Minimale houdbaarheid na productie	248
Minimale houdbaarheid vanaf levering	121
Minimum Opslag en Handling Temperatuur	-18
Minimum Opslag en Handling Temperatuur eenheid	Graden Celsius (CEL)
Maximum Opslag en Handling Temperatuur	-15
Maximum Opslag en Handling Temperatuur eenheid	Graden Celsius (CEL)
Afmetingen	
Hoogte	9,3
Eenheid hoogte	Centimeter (CMT)
Breedte	26
Eenheid breedte	Centimeter (CMT)
Diepte	19,2
Eenheid diepte	Centimeter (CMT)
Nettogewicht	3400
Eenheid nettogewicht	GRM (GRM)
Brutogewicht	3520
Eenheid brutogewicht	GRM (GRM)
Netto-inhoud	
<i>Netto inhoud (Nr.:1 / 999)</i>	

05411781000632/5411781000007/056

Netto inhoud	40
Eenheid netto-inhoud	Stuks (piece) (H87)
Inhoud specificatie	
<i>Inhoud specificatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Groottebeschrijving (AGF)	85g
Aantal eenheden per non-GTIN pallet	234
Aantal lagen van de non-GTIN pallet	13
Aantal onderliggende eenheden per laag non-GTIN pallet	18
Indicatie variabel artikel	Niet waar (false)

Verpakkingsinformatie

Verpakkingsmateriaal	
<i>Verpakking (Nr.:1 / 999)</i>	
Verpakkingstype	Doos (BX)
Verpakkingsgewicht	120
Verpakking Gewicht eenheid	GRM (GRM)
<i>Verpakking (Nr.:2 / 999)</i>	
	11
Emballageartikel/herbruikbaar artikel	Niet waar (false)

Logistieke informatie

Startdatum/tijd beschikbaarheid	2014/06/27 00:00
Minimaal bestelaantal	18
Bestelvelvoud	18
Bestel-meeteenheid	Aantal (1N)

Land van oorsprong

<i>Land van oorsprong (Nr.:1 / 999)</i>	
Land van oorsprong	België (056)

Product Activiteiten Details

<i>Product Activiteit Details (Nr.:1 / 999)</i>	
Soort activiteit	Plaats van laatste bewerking (LAST_PROCESSING)
<i>Product Activity: Country and Subdivision Codes (Nr.:1 / 999)</i>	
Land van laatste bewerking voor import	België (056)

Import identificatie

<i>Import identificatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Code import classificatie	16023230
Type import classificatie	Intrastat - Systeem voor het verzamelen van informatie en het produceren van statistieken over goederenhandel tussen landen binnen de Europese Unie (EU) (INTRASTAT)

Voedingsmiddelen informatie

Ingrediëntendeclaratie (de)	Huhn 57% (Separatorenfleisch, Kollagen), Wasser , Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz), Rinderfett 9%, Salz,WEIZENstärke, SOJA Eiweiß Hydrolysat, Gemüsepulver (Zwiebel), Aroma, Trockengemüse (Zwiebel), Gewürze, Emulgator: E450,E452, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E316, Säureregulator: E330, Eipulver, MILCHpulver.
Ingrediëntendeclaratie (en)	chicken 57% (mechanically separated meat, collagen), water, breadcrumbs (WHEAT flour, water, yeast, salt), beeffat 9%, salt, WHEAT starch, SOY protein hydrolysate, vegetable powder (onion),aroma, dried vegetables (onion), spices, emulsifier: E450,E452, flavor enhancer: E621, antioxidant: E316, acidity regulator: E330, EGGpowder, MILKpowder.
Ingrediëntendeclaratie (fr)	poulet 57% (viande séparée mécaniquement, collagène), eau, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel),graisse de boeuf 9%, sel,amidon de BLE, hydrolysat de protéine de SOJA, poudre de légumes (oignon),arôme,légumes sec (oignon), épices, émulsifiant: E450, E452, exhausteur de goût: E621, antioxydant:E316, acidifiant:E330, poudre d'OEUF, poudre de LAIT.
Ingrediëntendeclaratie (nl)	kip 57% (separatorvlees, collageen), water, paneermeel (TARWEbloem, water, zout, gist), rundvet 9%, zout, TARWEzetmeel, SOJAeiwithydrolysaat, groentepoeder (ui), aroma, gedroogde groenten (ui), specerijen, emulgator: E450, E452, smaakversterker: E621, antioxidant: E316, voedingszuur: E330, Ei-poeder, MELKpoeder.

Manufacturer Preparation Type Code

05411781000632/5411781000007/056

<i>Manufacturer Preparation Type Code (Nr.:1 / 999)</i>	
Manufacturer Preparation Type Code	Koken (BOIL)
Aantal porties per verpakking	40
<i>Bereidingsinformatie</i>	
<i>Bereidingsinformatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Bereidingsinstructies	diepvries: gedurende 3 à 4 min. op 170°C ontdooid: gedurende 2 à 3 min. op 170°C
Bereidingsinstructies	congelés: 3 à 4 minutes à 170 ° C décongelé: 2 à 3 minutes à 170 ° C
Bereidingsinstructies	frozen:3 to 4 minutes at 170 ° C defrosted: 2 to 3 minutes at 170 ° C
Bereidingsinstructies	Tiefgefroren: 3 bis 4 Minuten bei 170 ° C Abgetaut : 2 bis 3 Minuten bei 170 ° C
<i>Bereidingsinformatie (Nr.:2 / 999)</i>	
Bereidingsinstructies	ontdooid: regelmatig draaien
Bereidingsinstructies	décongelé: tourner régulièrement
Bereidingsinstructies	defrosted: turn regularly
Bereidingsinstructies	aufgetaut: regelmäßig drehen
<i>Allergie informatie</i>	
<i>Allergie informatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Beheerorganisatie allergenenspecificatie	EU
Allergenenspecificatie	1169/2011
Allergeen informatie verstrekt	Waar (true)
<i>Allergenen (Nr.:1 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Glutenbevattende granen (AW)
Bevat	Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergenen (Nr.:2 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Soja en producten op basis van soja (AY)
Bevat	Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergenen (Nr.:3 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Eieren en producten op basis van eieren (AE)
Bevat	Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergenen (Nr.:4 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Melk en producten op basis van melk (AM)
Bevat	Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergenen (Nr.:5 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Vis en producten op basis van vis (AF)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:6 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad (AS)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:7 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Noten en producten op basis van noten (AN)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:8 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's (AP)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:9 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) (AU)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:10 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (AC)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:11 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Mosterd en producten op basis van mosterd (BM)

05411781000632/5411781000007/056

Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:12 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Selderij en producten op basis van selderij (BC)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:13 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Lupine en producten op basis van lupine (NL)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Allergenen (Nr.:14 / 999)</i>	
Type allergeen	(M) Weekdieren en producten op basis van weekdieren (UM)
Bevat	Vrij van: Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Voedingswaarden</i>	
<i>Voedingswaarden (Nr.:1 / 999)</i>	
Status van de bereiding	Onbereid (UNPREPARED)
<i>Referentie portiegrootte (Nr.:1 / 999)</i>	
Referentie portiegrootte (OUD)	100
Eenheid referentie portiegrootte	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:1 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Energie (geef bij de meeteenheid aan of het kJ (code KJO) of kcal (code E14) betreft) (ENER-)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	232
Hoeveelheid nutriënt eenheid	Kilocalorie (internationale tabel) (E14)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:2 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	968
Hoeveelheid nutriënt eenheid	KJO (KJO)
<i>Nutriënt details (Nr.:2 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Vetten (FAT)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	15
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:3 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Vetzuren, totaal verzadigd (FASAT)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	4,9
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:4 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Koolhydraten (CHOAVL)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	11
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:5 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Suiker (totaal)* (SUGAR)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	0,6
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:6 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Eiwitten (PRO-)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	12
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Nutriënt details (Nr.:7 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Zout (SALTEQ)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)

05411781000632/5411781000007/056

<i>Hoeveelheid nutriënt (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	2,1
Hoeveelheid nutriënt eenheid	GRM (GRM)
<i>Preservation Technique Code</i>	
<i>code bewaringstechniek (Nr.:1 / 999)</i>	
code bewaringstechniek	FREEZING (FREEZING)
Systeem / Status / Publicatie informatie	
Status van de eenheid	corrigeer (COR)
Algemene status	PUBLISHED
Publicatiestatus	PUBLISHED
Vrijgave status	Waar (true)
CIC Status	SOMETHING_TODO
Actie vereist	Waar (true)
Item Succesvol Verzonden	Waar (true)
Aantal gekoppelde media bestanden	0
Laatste actie code	corrigeer (COR)
Item Formerly Released	Waar (true)
Created by	user1/5411781000007
Created at	2014/07/23 09:45
Gewijzigd door	admin
Changed at	2019/01/31 13:34
Gewijzigd door	user1/5411781000007
Gewijzigd op	2019/01/31 13:10