

05411781000458/5411781000007/056

ID / Classificatie / Omschrijving / Belastingen / Productie

GS1-artikelcode (GTIN)	05411781000458
<i>Aanvullende artikelidentificatie</i>	
<i>Aanvullende artikelidentificatie (Nr.:1 / 999)</i>	
Aanvullende artikelidentificatie	521
Aanvullende artikelidentificatie type	Toegekend door de leverancier (SUPPLIER_ASSIGNED)
Doelmarkt	BELGIË (056)
Hiërarchisch niveau	Basiseenheid/Stuk (each) (BASE_UNIT_OR_EACH)
Status van de eenheid	voeg toe (ADD)
Indicatie basiseenheid	Juist (true)
Indicatie consumenteneenheid	Juist (true)
Indicatie besteleenheid	Juist (true)
Indicatie levereenheid	Onjuist (false)
Indicatie factuureenheid	Juist (true)
Is Trade Item a Service	Juist (true)
Ingangsdatum	2014/08/29 00:00
Publicatie datum	2014/08/29 00:00
Changed at	2015/01/15 08:16
Naam dataleverancier	VANREUSEL N.V.
GS1-adrescode (GLN) dataleverancier	5411781000007
Indicatie displayeenheid	Niet van toepassing (NOT_APPLICABLE)
Primaire sleutel eenheid	05411781000458/5411781000007/056
Hiërarchisch niveau	Basiseenheid/Stuk (each) (BASE_UNIT_OR_EACH)
Community	Belgium (BE)
Aanvullende artikelidentificatie - Toegekend door de leverancier	521
Code GPC Classificatie	10005769
<i>Producent van eenheid</i>	
<i>Producent van eenheid (Nr.:1 / 999)</i>	
Producentnaam	Beltaste Hamont NV
GS1-adrescode (GLN) producent	5411781000007

Product Description Information

Functionele productnaam (de)	Fleischproduct
Functionele productnaam (en)	meatproduct
Functionele productnaam (fr)	produit de viande
Functionele productnaam (nl)	vleesproduct
Korte omschrijving (de)	hamburger 100g tiefgekùlt
Korte omschrijving (en)	hamburger 100g frozen
Korte omschrijving (fr)	hamburger 100g surgel�
Korte omschrijving (nl)	hamburger 100g diepvries
<i>Volledige omschrijving</i>	
<i>Volledige omschrijving (Nr.:1 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	hamburger VR 30x100g
<i>Volledige omschrijving (Nr.:2 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	hamburger VR 30x100g
<i>Volledige omschrijving (Nr.:3 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	hamburger VR 30x100g
<i>Volledige omschrijving (Nr.:4 / 999)</i>	
Volledige omschrijving	hamburger VR 30x100g
Merksnaam	Vanreusel
<i>Commerciële benaming</i>	
<i>Commerciële benaming (Nr.:1 / 999)</i>	
Commerciële benaming	hamburger 100g
<i>Duty Fee Tax Information</i>	
<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>	
Duty Fee Tax Rate	6
<i>Duty Fee Tax Information (Nr.:2 / 999)</i>	
Code soort belasting	VAT_S

05411781000458/5411781000007/056

Code belastingdienst	281 (281)
Duty Fee Tax: Details (Nr.:1 / 999)	
	EUR
<i>Season</i>	
Season (Nr.:1 / 999)	
Is Trade Item Seasonal	Onjuist (FALSE)
<i>Gebruiksaanwijzingen</i>	
Consumer Usage Instructions (Nr.:1 / 999)	
Gebruiksaanwijzingen	Bewaren aan -18°C. Eens ontdooid niet meer invriezen: na ontdooien 48u houdbaar bij max.7°C. Niet ontdooien in de doos.
Consumer Usage Instructions (Nr.:2 / 999)	
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.
Consumer Usage Instructions (Nr.:3 / 999)	
Gebruiksaanwijzingen	Store at -18 ° C. Once defrosted do not refreeze: 48h after thawing tenable at max.7 ° C. Do not thaw in the box.
Consumer Usage Instructions (Nr.:4 / 999)	
Gebruiksaanwijzingen	Bei -18 ° C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren: 48h nach dem Auftauen haltbar bei max.7 ° C In der Karton nicht auftauen.
<i>Bewaarinstructies</i>	
Bewaarinstructies (Nr.:1 / 999)	
Bewaarinstructies	Bewaren aan -18°C. Eens ontdooid niet meer invriezen: na ontdooien 48u houdbaar bij max.7°C. Niet ontdooien in de doos.
Bewaarinstructies (Nr.:2 / 999)	
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.
Bewaarinstructies (Nr.:3 / 999)	
Bewaarinstructies	Store at -18 ° C. Once defrosted do not refreeze: 48h after thawing tenable at max.7 ° C. Do not thaw in the box.
Bewaarinstructies (Nr.:4 / 999)	
Bewaarinstructies	Bei -18 ° C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren: 48h nach dem Auftauen haltbar bei max.7 ° C In der Karton nicht auftauen.
Product Characteristics Information	
Minimale houdbaarheid na productie	248
Minimale houdbaarheid vanaf levering	121
Opened Trade Item Lifespan [days]	2
Storage Handling Temperature Minimum	-18
Storage Handling Temperature Minimum UOM	Graden Celsius (GDSN) (CEL)
Storage Handling Temperature Maximum	-15
Storage Handling Temperature Maximum UOM	Graden Celsius (GDSN) (CEL)
Transportation Temperature Minimum	-18
Transportation Temperature Minimum UOM	Graden Celsius (GDSN) (CEL)
Transportation Temperature Maximum	-15
Transportation Temperature Maximum UOM	Graden Celsius (GDSN) (CEL)
Product Dimension Information	
Hoogte	8,2
Hoogte eenheid	Centimeter (GDSN) (CMT)
Breedte	31,5
Breedte eenheid	Centimeter (GDSN) (CMT)
Diepte	22
Eenheid diepte	Centimeter (GDSN) (CMT)
Netto gewicht	3000
Netto gewicht eenheid	Gram (GDSN) (GRM)
Bruto gewicht	3145
Bruto gewicht eenheid	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Netto inhoud</i>	
Netto inhoud (Nr.:1 / 999)	
Netto inhoud	30
Netto inhoud eenheid	1N (1N)
<i>Inhoud specificatie</i>	
Trade Item Size (Nr.:1 / 999)	

05411781000458/5411781000007/056

Specificatie van de inhoud	100 g / stuk - rond
Aantal lagen van de non-GTIN pallet	15
Aantal eenheden per non-GTIN pallet	180
Aantal onderliggende eenheden per laag non-GTIN pallet	12
Indicatie variabel artikel	Onjuist (false)

Product Packaging Information

Verpakkingsmateriaal

<i>Packaging (Nr.:1 / 999)</i>	
Verpakkingstype	Doos (NL) (BX)
Verpakkingsgewicht	145
Verpakking Gewicht eenheid	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Packaging (Nr.:2 / 999)</i>	
	11
	3
Emballage artikel	Juist (true)

Packaging Date

<i>Packaging Date (Nr.:1 / 999)</i>	
Trade Item Date On Packaging: Type Code	EXPIRATION_DATE (EXPIRATION_DATE)

Product Logistics Information

Startdatum beschikbaarheid	2014/08/29 00:00
Minimale bestelhoeveelheid	15
Bestelvelvoud	15
Ordering Unit Of Measure	1N (1N)

Data Carrier (AIDC Symbols)

<i>Data Carrier (Nr.:1 / 999)</i>	
Data Carrier Type Code	EAN_13 (EAN_13)

Land van oorsprong

<i>Country Code (Nr.:1 / 999)</i>	
Land van oorsprong	BELGIË (056)

Product Activity Details

<i>Product Activity Details (Nr.:1 / 999)</i>	
Soort activiteit	LAST_PROCESSING (LAST_PROCESSING)
<i>Product Activity: Country and Subdivision Codes (Nr.:1 / 999)</i>	
Land code	BELGIË (056)

Import identificatie

<i>Import Classification (Nr.:1 / 999)</i>	
Code import classificatie	16023230
Type import classificatie	INTRASTAT (INTRASTAT)

Food Industry Information

Ingrediëntendeclaratie (de)	Huhn (Separatorenfleisch, Kollagen), Schweinefett, Wasser, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz), Salz, SOJAeiweiß -Hydrolysaat, getrocknetes Gemüse (Zwiebeln, Petersilie), Gewürze, Gemüsepulver (Zwiebel, Knoblauch), Emulgator: E451i, Geschmacksverstärker: E621, E627, E631 Dextrose, Verdickungsmittel: E415, Stärke (WEIZEN, (modifizierte) Kartoffel), Pflanzenöl (Raps), Hefeextrakt, Aroma, Farbe: E150a,E150c, EIpulver, MILCHpulver.
Ingrediëntendeclaratie (en)	Chicken (mechanically deboned meat collagen), pork fat, water, breadcrumbs (WHEATflour, water, yeast, salt), salt, SOY protein hydrolyzate, dried vegetables (onion, parsley), spices, vegetable powder (onion, garlic), emulsifier: E451i, flavor enhancer: E621, E627, E631 dextrose, thickener: E415, starch (WHEAT (modified) potato), vegetable oil (rapeseed), yeast extract, flavor, color: E150a, E150c, EGG powder, MILK powder.
Ingrediëntendeclaratie (fr)	Poulet (viandes séparées mécaniquement, collagène), graisse de porc, eau, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel), sel, protéines de SOJA hydrolysée, légumes secs (oignon, persil), épices, légumes en poudre (oignon, ail), émulsifiant: E451i, exhausteur de goût: E621, E627, E631 dextrose, épaississant: E415, amidon [BLE, pomme de terre (modifié)], huile végétale (colza), extrait de levure, saveur, couleur: E150a, E150c, poudre d'OEUF, poudre de LAIT.
Ingrediëntendeclaratie (nl)	Kip (separatorvlees, collageen), varkensspek, water, paneermeel (TARWEbloem, water, gist, zout), zout, SOJA eiwithydrolysaat, gedroogde groenten (ui, peterselie), specerijen, groentepoeder (ui, knoflook), emulgator: E451i,

05411781000458/5411781000007/056

	smaakversterker: E621, E627, E631 dextrose, verdikkingsmiddel: E415, zetmeel (TARWE, (gemodificeerd) aardappel), plantaardige olie (raapzaad), gistextract, aroma, kleurstof: E150a,E150c, EIpoeder, MELKpoeder.
<i>Manufacturer Preparation Type Code</i>	
<i>Manufacturer Preparation Type Code (Nr.:1 / 999)</i>	
Manufacturer Preparation Type Code	STEAM (STEAM)
Maximum aantal porties per verpakking	30
Aantal porties per verpakking	30
<i>Bereidingsinformatie</i>	
<i>Preparation Serving Information (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
Type bereiding	FRY (FRY)
<i>Preparation Serving Information (Nr.:2 / 999)</i>	
Bereidingsinstructies	ontdooid: regelmatig draaien
Bereidingsinstructies	décongelé: tourner régulièrement
Bereidingsinstructies	defrosted: turn regularly
Bereidingsinstructies	aufgetaut: regelmatig drèhen
Type bereiding	PAN_FRY (PAN_FRY)
<i>Allergen Related Information</i>	
<i>Allergen Related Information (Nr.:1 / 999)</i>	
Beheerorganisatie allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergie informatie	bevat gluten, soja, ei en melk (incl. lactose)
Allergie informatie	enthalt Gluten, Soya, Eier und Milch (incl. Laktose)
Allergie informatie	contains gluten, soy, egg and milk (incl. lactose)
Allergie informatie	contient gluten, soja, oeufs et lait (incl. lactose)
<i>Allergen (Nr.:1 / 999)</i>	
Type allergen	Glutenbevattende granen (AW)
Bevat	Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergen Related Information (Nr.:2 / 999)</i>	
Beheerorganisatie allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergie informatie	bevat gluten, soja, ei en melk (incl. lactose)
Allergie informatie	enthalt Gluten, Soya, Eier und Milch (incl. Laktose)
Allergie informatie	contains gluten, soy, egg and milk (incl. lactose)
Allergie informatie	contient gluten, soja, oeufs et lait (incl. lactose)
<i>Allergen (Nr.:1 / 999)</i>	
Type allergen	Soja en producten op basis van soja (AY)
Bevat	Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergen Related Information (Nr.:3 / 999)</i>	
Beheerorganisatie allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergie informatie	bevat gluten, soja, ei en melk (incl. lactose)
Allergie informatie	enthalt Gluten, Soya, Eier und Milch (incl. Laktose)
Allergie informatie	contains gluten, soy, egg and milk (incl. lactose)
Allergie informatie	contient gluten, soja, oeufs et lait (incl. lactose)
<i>Allergen (Nr.:1 / 999)</i>	
Type allergen	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) (AM)
Bevat	Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
<i>Allergen Related Information (Nr.:4 / 999)</i>	
Beheerorganisatie allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergenenspecificatie	verordening 1169/2011
Allergie informatie	bevat gluten, soja, ei en melk (incl. lactose)
Allergie informatie	enthalt Gluten, Soya, Eier und Milch (incl. Laktose)
Allergie informatie	contains gluten, soy, egg and milk (incl. lactose)
Allergie informatie	contient gluten, soja, oeufs et lait (incl. lactose)
<i>Allergen (Nr.:1 / 999)</i>	

05411781000458/5411781000007/056

Type allergen	Eieren en producten op basis van eieren (AE)
Bevat	Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt). (CONTAINS)
Voedingswaarden	
<i>Nutrient Information (Header) (Nr.:1 / 999)</i>	
Status van de bereiding	Onbereid (UNPREPARED)
Referentie portiegrootte	100
Eenheid referentie portiegrootte	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:1 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Energie in kcal (ENERC)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	233
Eenheid hoeveelheid nutriënt	E14 (E14)
<i>Nutrient Detail (Nr.:2 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Vetten (FAT)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	15
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:3 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Vetzuren, totaal verzadigd (FASAT)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	4,9
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:4 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Koolhydraten (CHOAVL)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	11
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:5 / 999)</i>	
Code nutriënttype	(INT. TABLE) Suiker (totaal) (SUGAR)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	0,9
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:6 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Eiwitten (PRO-)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	13
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:7 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Zout (SALTEQ)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	2,1
Eenheid hoeveelheid nutriënt	Gram (GDSN) (GRM)
<i>Nutrient Detail (Nr.:8 / 999)</i>	
Code nutriënttype	Energie (ENER-)
Meetnauwkeurigheid	Bij benadering (APPROXIMATELY)
<i>Quantity Contained (Nr.:1 / 999)</i>	
Hoeveelheid nutriënt	974
Eenheid hoeveelheid nutriënt	KJO (KJO)
Genetically Modified Declaration Code	Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur). (FREE_FROM)
<i>Preservation Technique Code</i>	
<i>Trade Item: Preservation Technique Code (Nr.:1 / 999)</i>	
code bewaringstechniek	FREEZING (FREEZING)
Systeem / Status / Publicatie informatie	
Status van de eenheid	voeg toe (ADD)

05411781000458/5411781000007/056

Algemene status	READYTOPUBLISH
Publicatiestatus	RELEASED
Vrijgave status	Juist (true)
Actie vereist	Onjuist (false)
Number Of Attached Media Objects	0
Major Release Migration	2016/05/27 16:47
Created by	user1/5411781000007
Created at	2014/09/09 13:23
Changed by	user1/5411781000007
Changed at	2015/01/15 08:16
Gewijzigd door	user1/5411781000007
Gewijzigd op	2015/01/15 08:06