

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
199	FoodAndBeveragePhysicochemicalCharacteristic												
200	Fysisch Chemische kenmerken												
201													
202													
203			Fysisch/chemisch kenmerk	Fysisch_chemisch	A				Wanneer u als allergeen sulfiet heeft opgenomen, kunt u in het scherm met fysisch-chemische kenmerken het sulfietgehalte opnemen. Er zal een waarschuwing verschijnen als u dit niet invoert, terwijl u wel sulfiet heeft aangemerkt als aanwezig in de lijst met allergeneninformatie. Omgekeerd verschijnt ook een waarschuwing als in het scherm met fysisch/chemische kenmerken een sulfietgehalte wordt vermeld, maar sulfiet niet als allergeen is aangemerkt.	pull downkeuzemenu		Codelijst fys/chem kenmerken	
204			Toelichting	Fysisch_chemisch	N					vrij tekstveld			
205													
206			Waarde	Fysisch_chemisch	A					pull downkeuzemenu		Codelijst fys/chem eenheden	
207			Eenheid	Fysisch_chemisch				X					
208			Methode	Fysisch_chemisch			X		Vermelding van de methode waarmee het kenmerk is vastgesteld kan van belang zijn, bijvoorbeeld als de wet een specifieke methode voorschrijft	vrij tekstveld			
209	Nieuw fysisch/chemisch kenmerk	(Nieuw fysisch/chemisch kenmerk)			N								
210													
211	FoodAndBeveragePreparationInformation											Codelijst toepassingen	
212	Gebruiksaanwijzingen												
213													
214			Bevat kleine onderdelen, niet geschikt voor kinderen	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
215			Geef schadelijke bacteriën geen kans; product altijd vers	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
216			Binnen 24 uur consumeren	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
217			Doseren volgens voorschrift	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
218			Lees eerst het gebruiksvoorschrift	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
219			Na ontdooiing niet opnieuw invriezen	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
220			Na openen beperkt houdbaar	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
221			Na openen gekoeld bewaren	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
222			Niet gebruiken in combinatie met medicijnen	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
223			Niet oplosbaar in koud water	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
224			Niet oplosbaar in olie	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
225			Niet oplosbaar in warm water	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
226			Raadpleeg een huisarts voor gebruik	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
227			Vermijd overmatig gebruik van dit product	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vinkje (=Ja)		Codelijst toepassingen	
228			Algemene opmerking bij gebruik	Gebruik(saanwijzing)	S				zie toelichting algemeen	vrij tekstveld		Codelijst toepassingen	
229									* Toelichting algemeen: Een gebruiksaanwijzing is verplicht wanneer de veiligheid van het product mogelijk in gevaar komt door deze weg te laten zoals bijvoorbeeld "na ontdoelen niet opnieuw invriezen" of "na openen gekoeld bewaren" of "binnen 24 uur consumeren". Ook wanneer de gebruiker aanvullende informatie nodig heeft om een product op de juiste wijze te kunnen gebruiken is een gebruiksaanwijzing verplicht.				
230													
231	FoodAndBeverageAllergyRelatedInformation												
232	Allergenen op niveau van productversie												
233													
234			Leda Allergenen (vervallen)	Allergenen	A (vervallen)				Aanwezig / afwezig / Kruiscontaminatie, per 1-5-2019 vervallen, xml werkt wel maar negeert data te verwerken!	vinkje		Codelijst Allergenen	
235			Kruiscontaminatie (wettelijke allergenen)	Allergenen			X		aangeven: Kruiscontaminatie / afwezig / onbekend / niet ingevuld	vinkje			
236													
237													
238													
239													
240													
241	FoodAndBeverageMicrobiologicalInformation												
242	Microbiologische kenmerken		Microbiologisch kenmerk	Microbiologisch	A					pull down keuzemenu		Codelijst microb kenmerken	
243			Waarde	Microbiologisch	A					vrij tekstveld			
244			Eenheid	Microbiologisch				X	Afhankelijk van het gekozen kenmerk	pull down keuzemenu		Codelijst microb eenheden (alleen beheerder)	
245			Methode	Microbiologisch	N					vrij tekstveld			
246			Moment	Microbiologisch	A					pull down keuzemenu			
247	Nieuw Microbiologisch kenmerk	(Nieuw Microbiologisch kenmerk)			S				Als de wet specifieke eisen oplegt aan de microbiologische eigenschappen van een product is het handig deze hier op te nemen				
248													
249	FoodAndBeverageSensorialInformationNL												
250	Sensorische kenmerken		Sensorisch kenmerk	Sensorisch	A				geur / smaak / kleur / textuur	pull down keuzemenu		Codelijst sensorische kenmerken	
251			Waarde	Sensorisch	A					vrij tekstveld			
252	Nieuw Sensorische kenmerk	(Nieuw sensorisch kenmerk)			N								
253													
254	FoodAndBeverageProcessingInformation												
255	Procesgegevens (deel 2 van 2)		Gezpefid	Procesgegevens	N					vinkje Ja / Nee			
256			Toelichting (zeven)	Procesgegevens	N					vrij tekstveld			
257			Deeltjesgrootte (zeven) in mm	Procesgegevens	N					numeriek			
258			Metaal detectie	Procesgegevens	N					vinkje Ja / Nee			
259			Deeltjesgrootte voor (Fe/NonFe/RVS) in mm	Procesgegevens	N					numeriek			
260												GEEN codelijst. Rechtstreeks uit applicatie/database	
261			Toelichting (metaaldetectie)	Procesgegevens	N					vrij tekstveld			
262			Andere detectievormen	Procesgegevens	N					vrij tekstveld			
263			Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	Procesgegevens	N					numeriek			
264			Deeltjesgrootte voor RVS in mm	Procesgegevens	N					numeriek			
265			RVS	Procesgegevens	N					pull down keuzemenu			
266			Ontdooid	Procesgegevens	S				Als het artikel ontdooit is en het ontdooien heeft consequenties voor de kwaliteit of de veiligheid, dan moet dat hier	vinkje Ja / Nee			
267													
268	FoodAndBeverageMarketingInformationExtension												
269	Gezondheidsclaims		Claim code	Claims	A					pull down keuzemenu			
270			Omschrijving	Claims	A					vrij tekstveld		Codelijst claims	
271	Menusuggestie en dosering		Menusuggestie	Productversie wijzigen - update	N					vrij tekstveld			
272			Dosering	Productversie wijzigen - update	N					vrij tekstveld			
273	Marketingclaims		Claim code	Claims	A					pull down keuzemenu			
274			Omschrijving	Claims	A					vrij tekstveld		Codelijst claims	
275	Voedingsclaims		Claim code	Claims	A					pull down keuzemenu			
276			Omschrijving	Claims	A					vrij tekstveld & voorafingevulde opties		Codelijst claims	
277	Nieuwe claim	(Nieuwe claim)			N								
278			Type Claim	Claims	A				voeding/ gezondheid/ marketing	pull down keuzemenu		Codelijst claims	
279													
280	TradeItemCertificationInformation												
281	Levensovertuiging Biologisch												
282			Biologisch	Levensovertuiging	N					vinkje Ja / Nee			
283			Code Biologisch	Levensovertuiging			X		Als het een biologisch product is	vrij tekstveld?		GEEN codelijst. Rechtstreeks uit applicatie/database	

Cel: W12

Opmerking: ArtikelVersienummer, wordt gegenereerd.

Cel: Q136

Opmerking: Keuze: Niet ingevuld (XML waarde afwezig) , Nee, Ja
Bij Halal ook de keuze: Op aanvraag! Dan wordt het veld HALAL niet gebruikt, maar het veld HALALA met waarde YES

Cel: Q137

Opmerking: Keuze: Niet ingevuld (XML waarde afwezig) , Nee, Ja
Bij KOSHER ook de keuze: Op aanvraag! Dan wordt het veld KOSHER niet gebruikt, maar het veld KOSHERA met waarde YES

Cel: V157

Opmerking: Wordt gevuld aan de hand van de opgegeven code tenzij het een grondstof bevat, dan wordt de opgegeven grondstofnaam vastgelegd.

Cel: V159

Opmerking: Elk ingrediënt dat bij een grondstof hoort krijgt een eigen DCE_ID.
Daarnaast koppelt het nummer in het veld DCE_DCE_ID van het (grondstof)ingrediënt naar het DCE_ID van de grondstof

Cel: V162

Opmerking: Deze vind je terug in de nomenclatuurlijst (de uniforme ingrediëntenbenamingen), de meest rechtse kolom. Deze wordt onderhouden door de beheerder en wordt (denk ik) gebruikt als alternatieve naam op het etiket. De waarde wordt wel uitgestuurd in de XML, maar niet ingelezen via XML, want niet aanpasbaar door de gebruiker.
let op: Deze wordt alleen in de XML weergegeven indien ook in de uniforme ingrediëntenbenamingen is ingevuld! (o.a. wel bij Walnotenpuree (1829))

Cel: V168

Opmerking: De ingrediëntcode (1819) bepaald voor XML de naam (E300-Ascorbinezuur) en het additief type (voedingszuur).
Geldt alléén voor E-nummers!

Cel: V176

Opmerking: Wordt gevuld aan de hand van de opgegeven code

Cel: D177

Opmerking: Na het invullen van de ingrediëntgegevens en het klikken op 'Opslaam' wordt het venster wettelijke allergenen weergegeven. Keuzemogelijkheid is aanwezig / afwezig

Cel: V177

Opmerking: Na het invullen van de ingrediëntgegevens en het klikken op 'Opslaam' wordt het venster wettelijke allergenen weergegeven. Keuzemogelijkheid is aanwezig / afwezig

Cel: V205

Opmerking: Het veld FED_Code voor de eenheid wordt gebruikt voor zowel 'unitOfMeasure' als 'characteristicUnitNL'.
- Bij de ingaande XML wordt de waarde van 'characteristicUnitNL' overgenomen 'unitOfMeasure' wordt genegeerd
- Bij de uitgaande XML worden beide velden gevuld met de waarde uit FED_Code
waarde als characteristicUnitNL

Cel: V231

Opmerking: Annet Vink:
Leda allergenen worden niet meer gebruikt in de applicatie

Cel: V232

Opmerking: Hier zijn 2 types mogelijk, namelijk de WA en de AA => AA wordt niet meer gebruikt

Cel: V233

Opmerking: Wordt gevuld aan de hand van de opgegeven code

Cel: V235

Opmerking: Alleen van toepassing op wettelijke allergenen

Cel: V236

Opmerking: Annet Vink:
Vullen i.c.m. CONTAINS
of i.c.m. MAY_CONTAIN + HOMOGENEOUS

Cel: V260

Opmerking: De mogelijke waarden zijn FE, NONFE en RVS.
De deeltjesgrootte wordt opgeslagen in het veld van het aangegeven type metaal.
Dus als type metaal = RVS, dan deeltjesgrootte opgeslagen in PGN_Deeltjesgrootte_RVS