

Gebruikershandleiding PIM DAM

Product Specificatie Formulier F

V.1



Inhoudsopgave

1	Alger	gemeen				
2	Syste	emeisen	4			
3	PIM [DAM product specificatie formulier f	5			
	3.1	Hoe werkt het PIM DAM productspecificatie formulier f	5			
	3.2	Opbouw van het productspecificatie formulier f	5			
	3.2.1	Secties	5			
	3.2.2	Opslaan, Afdrukken, Verzenden	6			
	3.3	Voortgangsindicatie	7			
	3.4	Verplichte velden en Validatie	7			
	3.4.1	Numerieke waarden	7			
	3.5	Locatie gegevens (naw-gegevens):	8			
	3.6	Ingrediënten lijst	8			
	3.7	Selectievelden	9			
	3.8	Calculatie velden	9			
	3.9	Certificaten	9			
4	Het ir	nvullen van het productspecificatie formulier f	10			
	4.1	Algemene product en leverancierinformatie	10			
	4.2	Productopbouw	11			
	4.3	Productsamenstelling	11			
	4.4	Voedingswaarden	12			
	4.5	Allergenen informatie	13			
	4.6	Aanvullende informatie	13			
	4.6.1	Aanvullende informatie chocolade	14			
	4.6.2	Aanvullende informatie m.b.t. producten van dierlijke oorsprong	14			
	4.6.3	Aanvullende informatie (toegevoegde) vitaminen & mineralen	15			
	4.7	Chemische/ Fysische gegevens	15			
	4.8	Microbiologische gegevens	16			
	4.9	Voedselveiligheidssystemen	16			
	4.10	Onderzoek houdbaarheidsdatum (tht/tgt)	17			
	4.11	Samenstellingeisen	18			
	4.12	Duurzaamheid/ MVO keurmerken	18			
	4.13	Bereidingswijze	19			
	4.14	Mogelijke Claims	20			
	4.15	Informatie met betrekking tot de verpakking	21			
			2			



	4.16	Aanvullende eisen	21
	4.17	Aanvullende eisen m.b.t. het Jip & Janneke assortiment	22
5	Veel	gestelde vragen	23
	5.1	Hoelang blijft de link uit de email actief?	23
	5.2	Wordt het formulier tussentijds automatisch opgeslagen?	23
	5.3	Hoe voer ik een wijziging van een product in?	23
	5.4	Wat als het ingrediënt niet voorkomt in de ingrediëntenlijst?	23
	5.5	Wat als mijn locatie niet voorkomt in de lijst?	23
	5.6	Hoe moet ik het formulier invullen als gebruikt wordt gemaakt van een referentie artikel?	23
	5.7	Hoe kan het dat ik het formulier niet op kan slaan?	24



1 ALGEMEEN

Deze gebruikershandleiding is opgesteld ter ondersteuning van het invullen van het PIM DAM webformulier: 'product formulier F'. Het PIM DAM formulier productspecificatie F is de vervanging van het huidige MS Word HEMA productspecificatie formulier F.

Dit formulier wordt vanuit HEMA verstuurd naar de leveranciers om uitgebreide informatie over het geleverde product te verkrijgen. HEMA stelt de leverancier verplicht om het PIM DAM Productspecificatie formulier F in te vullen.

De informatie uit het formulier wordt o.a. gebruikt om te voldoen aan verschillende wettelijke richtlijnen en voor het automatisch invullen van etiketteksten. Het PIM DAM webformulier is o.a. ingevoerd om de gebruiker (de leverancier) zoveel mogelijk te ondersteunen bij het invullen. De leverancier wordt bijvoorbeeld door middel van validatie geholpen met het invullen van de juiste informatie

De gebruikershandleiding bestaat uit een aantal hoofdstukken:

- Hoofdstuk 2: Welke belangrijke vereisten zijn er om te werken met het webformulier;
- Hoofdstuk 3: Een algemene uitleg over het PIM DAM webformulier 'productspecificatie formulier F'. Hierin wordt de werking beschreven van het PIM DAM webformulier besproken en wordt aangegeven welke functionaliteiten deze bevat. Daarnaast wordt het proces van informatie opvragen, goedkeuren etc. toegelicht.;
- Hoofdstuk 4: Dieper ingaand op de verschillende secties van het formulier en hoe deze moeten worden ingevuld;
- Hoofdstuk 5: De meest gestelde vragen.

2 Systeemeisen

Om het PIM DAM webformulier te kunnen gebruiken, is minimaal benodigd:

- Internet Explorer versie 9.0; of
- Firefox; of
- Google Chrome.

LET OP! Het openen, opslaan en verzenden van het formulier kan enige seconden duren.

Mocht het formulier niet juist openen via de link uit de e-mail, dan kan dit de oorzaak zijn. De leverancier kan dan het beste contact opnemen met de eigen IT-afdeling.



3 PIM DAM PRODUCT SPECIFICATIE FORMULIER F

In dit hoofdstuk wordt uitleg gegeven over het HEMA PIM DAM webformulier 'productspecificatie F'. Hoe is het formulier opgebouwd, welke functionaliteiten kent het en hoe moet de gebruiker er mee omgaan?

Daarnaast wordt uitgelegd hoe het proces werkt vanuit HEMA en richting de leverancier.

3.1 HOE WERKT HET PIM DAM PRODUCTSPECIFICATIE FORMULIER F

HEMA stelt de leverancier verplicht om het PIM DAM Productspecificatie formulier F in te vullen. Er zijn verschillende momenten waarop het productspecificatie formulier moet worden ingevuld:

- Als een leverancier en HEMA overeen zijn gekomen dat er een product gevoerd gaat worden binnen het HEMA assortiment.
- Of bijvoorbeeld als er een wijziging is in de samenstelling of verpakking van een bestaand HEMA product.
- Of als laatste, vanwege de verplichte tweejaarlijkse controle van de productgegevens, de gegevens bijgewerkt moeten worden.

De leverancier ontvangt vanuit HEMA een verzoek om voor een product een productspecificatie formulier F in te vullen. Dit verzoek wordt via een email verstuurd waarin twee digitale links staan, een voor het Nederlandse formulier en een voor het Engelse formulier. Door op een van deze links te klikken, wordt het PIM DAM product specificatie formulier voor het specifieke product geopend in een internetbrowser.

3.2 OPBOUW VAN HET PRODUCTSPECIFICATIE FORMULIER F

Na het, middels de link, openen van het formulier is de sectie 'algemene product en leverancierinformatie' geopend. Hierin zijn het HEMA artikelnummer en productnaam al ingevuld, zodat zichtbaar is voor welk product het formulier ingevuld moet worden.

3.2.1 SECTIES

Het formulier is opgedeeld in een aantal secties, waar verschillende informatie wordt gevraagd, te weten:

- Algemene product en leverancier informatie;
- Productopbouw;
- Productsamenstelling;
- Voedingswaarde;
- Allergeneninformatie;
- Chemische/ fysische gegevens;
- Microbiologische gegevens;
- Voedselveiligheidssystemen (leverancier);
- Onderzoek houdbaarheidsdatum (t.h.t./t.g.t.);
- Samenstellingeisen;
- Duurzaamheid/MVO keurmerken;
- Bereidingwijze;
- Mogelijke claims;
- Informatie m.b.t. de verpakking; en als laatste
- Aanvullende eisen.



Naast deze hoofdsecties zijn er nog een paar aanvullende secties, deze verschijnen als een product bepaalde kenmerken bevat. Het betreft de volgende secties:

- Aanvullende informatie chocola
- Aanvullende informatie m.b.t. producten van dierlijke oorsprong
- Aanvullende informatie (toegevoegde) vitaminen & mineralen.

De verschillende secties zullen in hoofdstuk 4 apart worden behandeld, in figuur 1 staan alle verschillende secties getoond.

Home Contact	
Ø algemene product- en leveranciersinformatie	+
productopbouw	+
productsamenstelling	+
voedingswaarde	+
allergeneninformatie	+
chemische/fysische gegevens	+
microbiologische gegevens	+
voedselveiligheidssystemen (leverancier)	+
onderzoek houdbaarheidsdatum (tht/tgt)	+
samenstellingseisen	+
duurzaamheid/MVO keurmerken	+
bereidingswijze	+
mogelijke claims	+
informatie met betrekking tot de verpakking en drukkerij	+

Figuur 1. Het product specificatie formulier is opgedeeld in verschillende secties die opgedeeld zijn o.b.v. de gevraagde informatie. Door op de '+' te klikken, wordt de gevraagde informatie binnen de sectie getoond dan wel verborgen. Onderaan het formulier bevinden zich twee knoppen, 'opslaan' en 'verzend'. 'Opslaan' is voor het tussentijds opslaan van de informatie. 'Verzend' om het volledig ingevulde formulier richting HEMA te verzenden.

De informatie binnen elke sectie kan getoond of verborgen worden, dit is mogelijk door op de titel van de sectie te klikken

Aangezien de informatie uit het formulier o.a. wordt gebruikt om te voldoen aan verschillende wettelijke richtlijnen en het (automatisch) invullen van etiketteksten, bevat het formulier functies om te zorgen dat de juiste informatie wordt ingevuld. Het formulier is voorzien van verplichte invoervelden en regels op invoervelden om te kunnen valideren.

Het kan voorkomen dat door het invullen van bepaalde velden, er andere invoervelden verplicht worden. Het systeem helpt daarmee de gebruiker om het formulier volledig en correct in te vullen, alvorens het te verzenden.

3.2.2 Opslaan, Afdrukken, Verzenden

Indien de leverancier het formulier tussentijds wil opslaan, omdat nog niet alles is ingevuld, of omdat er nog gewacht wordt op informatie welke noodzakelijk is om het formulier te kunnen verzenden, kan de knop opslaan worden gebruikt. De **'Opslaan'** knop bevindt zich onderdaan het scherm.

Voor het eigen archief bevindt onderaan de knop 'Afdrukken', LET OP! Eenmaal 'verzonden' is het formulier niet meer te benaderen.

Het formulier kan pas worden verzonden als alle benodigde velden zijn ingevuld. De **'verzend'** knop bevindt zich onderaan het scherm.

Het is raadzaam om tijdens invullen van het formulier een aantal keer het formulier op te slaan, zodat de ingevulde data niet verloren gaat. Mocht er eenmaal begonnen zijn aan de secties m.b.t. certificaten en keurmerken, dan dient de betreffende sectie eerst te worden afgerond (of leeggemaakt) alvorens er kan worden opgeslagen. Deze zijn te vinden in de secties voedselveiligheidssystemen, onderzoek houdbaarheidsdatum, mvo keurmerken en informatie m.b.t. de verpakking.

V1



3.3 VOORTGANGSINDICATIE

Het formulier is opgedeeld in verschillende secties die je, door op de titelbalk te klikken, open en dicht kan klappen. Het formulier bevat verplichte invoervelden en velden die moeten voldoen aan bepaalde regels. Zodra je begint met het invullen van een sectie wordt de ingevulde informatie gecontroleerd. Het systeem houdt bij of het formulier volledig en juist is ingevuld. Wanneer er binnen een sectie een invoerveld niet correct is ingevuld of verplichte velden leeg gelaten zijn, verschijnt in de titelbalk een foutmelding icoon (zie figuur 2) die aangeeft dat die sectie nog niet correct of volledig is ingevuld.

Belangrijk om te weten is dat zolang de titelbalken een foutmelding indicatie hebben het formulier niet verzonden kan worden. Als gebruiker kun je binnen secties wisselen om deze in te vullen, het is niet verplicht om van boven naar beneden door de secties heen te gaan. Zolang op het eind het gehele formulier maar correct is ingevuld.

Ø algemene product- en leveranciersinformatie

Figuur 2 Als een sectie niet volledig of correct is ingevuld, zal er voor de titel van de sectie een rode cirkel met streep verschijnen.

Indien een sectie correct is ingevuld, zal in de titelbalk voor de titel een groene vink (figuur 3) verschijnen om aan te geven dat deze sectie vrij van foutmeldingen en afgerond is.

algemene product- en leveranciersinformatie

Figuur 3 Als een sectie volledig en correct is ingevuld zal er voor de titel van de sectie een groen gekleurd vinkje verschijnen.

3.4 VERPLICHTE VELDEN EN VALIDATIE

Tijdens het invullen wordt de gebruiker geholpen doordat de verplichte velden direct worden gevalideerd. Dit betekent dat er wordt gekeken of de ingevulde waarde voldoet aan de richtlijnen vanuit HEMA en onderliggende wetgeving. Indien een verplicht invoerveld leeg wordt gelaten of een invoerveld niet correct is ingevuld, verschijnt een (fout)melding. Het invoerveld wordt rood omlijnd en er verschijnt een tekst met de betreffende foutmelding (zie figuur 4). Door de verplichte velden te vullen en de melding op te volgen, zullen de meldingen verdwijnen en de velden weer hun 'gewone' kleur krijgen.

productsamenstelling				
ingredient	percentage	aanwezige allergenen in ingredient	land van herkomst*	ingredient GMO-vrij?
verplicht veld	drie%			© ja ⊚ nee
``	E-nummer/ aroma of geurst voor soort geat ମଣ?ି	of om wat uit welk hou afkomstig?	iderijsysteem is het ei	ingrediënten van dierlijke oorsprong, welk dier?
	selecteer	selecteer		

Figuur 4. Het systeem helpt om het formulier volledig en correct in te vullen; verplichte invoervelden die niet ingevulde zijn of niet correct gevulde invoervelden worden rood en er verschijnt een (fout)melding onder het invoerveld.

3.4.1 NUMERIEKE WAARDEN

Op een aantal van de invoervelden zit de validatie of er wel een numerieke waarde is ingevuld. Dit betekent dat er getallen: ingevuld moeten worden. Betreft het een decimaal getal, scheid deze dan met een '.' (punt).

- Goed: 0.1 7.8 9.44
- Fout: 0,1; 7,8; negen



3.5 LOCATIE GEGEVENS (NAW-GEGEVENS):

In het formulier worden verschillende NAW gegevens gevraagd:

- De leverancier gegevens en
- Indien anders dan de leverancier locatie ook de productie, opslag en verpakking gegevens.

Alle locatie gegevens dienen een eerste keer te worden opgevoerd, zodat PIM DAM deze kan herkennen. Het HEMA PIM DAM systeem zal de verschillende locatie gegevens per leverancier onthouden, zodat deze niet elke keer opnieuw moeten worden opgevoerd. Dit betekent dat bij de allereerste keer invullen van een productspecificatie formulier, de NAW gegevens volledig moeten worden opgevoerd.

Bij een eerstvolgende keer, **mits het formulier is verzonden**, kunnen de locatie gegevens uit een dropdown menu worden geselecteerd.

NB. Als er bij het invullen van de productgegevens gebruik wordt gemaakt van een referentie artikel, is het belangrijk om de locatie gegevens goed te controleren.

3.6 INGREDIËNTEN LIJST

In het PIM DAM systeem zit een voorgedefinieerde ingrediënten lijst (zie tevens 'Ingrediëntenlijst': knop in de blauwe titelbalk in het productformulier). Voor de invoervelden waarbij deze worden gevraagd, zal er een 'ingrediëntenlijst' verschijnen op moment dat er wordt begonnen met typen. De gebruiker moet uit deze lijst ingrediënten kiezen (zie figuur 5). Het selecteren van een ingrediënt doe je door uit de verschenen lijst op het ingrediënt te klikken.

Als er ingrediënten niet in de lijst voorkomen, dient er contact te worden opgenomen met HEMA, zodat deze toegevoegd kan worden aan de ingrediëntenlijst in PIM DAM. Dit kan door een mail te sturen naar QC- FOOD@hema.nl.

Belangrijk om te weten is dat de ingrediënten alleen verschijnen op de eerste letters van de naamgeving. De naamgeving die de leverancier hanteert kan afwijken van de HEMA naamgeving in PIM DAM. Raadpleeg de 'Ingrediëntenlijst' via de knop in de blauwe titelbalk in het productformulier, om er zeker van te zijn dat een bepaald ingrediënt niet in PIM DAM beschikbaar is, alvorens contact op te nemen met HEMA.

Let er bij de opvoer van ingrediënten op dat hier alleen *individuele* ingrediënten worden ingevuld. Dit betekent dat ingrediënten zoals bijvoorbeeld jam en ketjap niet beschikbaar zullen zijn. Jam bestaat namelijk uit fruit, suiker en emulgatoren of geleermiddelen. Dit zijn dus de ingrediënten die gemeld moeten worden.

productopbouw				
omponent	percentage		ingredient	
soep	2	96	most	
		96	mosterdcress mosterdmeel	B

Figuur 5. De voorgedefinieerde ingrediënten lijst wordt zichtbaar voor die velden waar deze worden gevraagd. Uit deze lijst moet het betreffende ingrediënt worden gekozen.



3.7 SELECTIEVELDEN

Er zijn invoervelden waar alleen een bepaalde waarde ingevuld mag worden, bij deze velden is een voorgedefinieerde lijst waaruit gekozen kan worden.

E-nummer/ aroma of geurstof om wat voor soort gaat het?	uit welk houderijsysteem is het ei afkomstig?	ingrediënten van dierlijke oorsprong welk dier?
selecteer	selecteer	
selecteer natuurijke variant natuuridentieke variant svrittelisch variant		

Figuur 6. Om ervoor te zorgen dat er eenduidigheid in de invoervelden zit, zijn er voorgedefinieerde waarden voor invoervelden. De gebruiker dient een van deze waarden te selecteren.

3.8 CALCULATIE VELDEN

Om het invullen van het formulier te vergemakkelijken en de kwaliteit te verhogen, zijn er rekenregels toegevoegd. Hierdoor worden een aantal velden automatisch gevuld als er bepaalde waarden zijn ingevuld.

Deze invoervelden zijn uitgegrijsd en de waarden verschijnen op het moment dat de invoervelden worden ingevuld o.b.v. de berekening die plaats vindt (figuur 7).

vitamines & mineralen	gebruikte verbinding								
Vitamine B2 (riboflavii	riboflavine	0.58	mg	41.4285714	mg	0.0	mg	0.0	mg
Vitamine B12 (Cobaln	cyanocobalamine 💌	0.12	PB	4.8	ęų	0.0	εų	0.0	10
Vitamine C	calcium-L-ascorba	0.9	mg	1.125	mg	0.0	mg	0.0	mg

Figuur 7. De velden die automatisch gevuld worden middels een rekenregel,zijn uitgegrijsd , de waarde verschijnt indien de gegevens voor de benodigde berekening ingevuld zijn. Deze velden kunnen niet worden aangepast.

3.9 CERTIFICATEN

Alle certificaten die gelden voor het product moeten worden aangeleverd aan HEMA. Dit geldt ook voor alle updates en/ of nieuwe versies van al aangeleverde certificaten.

HEMA zal controleren of alle certificaten welke zijn aangegeven op het formulier ook daadwerkelijk in het bezit zijn van HEMA. In het formulier is naast een 'browse' functie om de certificaten in te laden, tevens een dropdown-lijst beschikbaar waar uit de al in een eerder formulier ingeladen certificaten gekozen kan worden (mits dat formulier 'opgeslagen' is).



4 HET INVULLEN VAN HET PRODUCTSPECIFICATIE FORMULIER F

In het vorige hoofdstuk is uitgelegd hoe het formulier is opgebouwd en van welke functionaliteiten het gebruik maakt. Dit hoofdstuk zal inhoudelijk ingaan op de verschillende secties en welke waarden er moeten worden ingevuld. Per sectie van het formulier zal hier een gedetailleerde uitleg volgen.

4.1 ALGEMENE PRODUCT EN LEVERANCIERINFORMATIE

Algemene productinformatie

De hier gevraagde gegevens hebben betrekking op een consumentenverpakking. Deze gegevens worden ook gebruikt bij het opstellen van de verpakkingstekst.

Informatie die in deze sectie wordt ingevuld, zal in andere secties van het formulier hergebruikt worden om o.a. specifieke secties toe te voegen en voedingswaarden te berekenen. Bijvoorbeeld: de keuze bij invoerveld 'IFS - categorie' heeft invloed op het al dan niet verschijnen van extra secties. Wanneer er voor een groep wordt gekozen waarin chocolade *kan* zitten zal de sectie 'aanvullende informatie chocolade' worden toegevoegd.

Andere extra secties betreffen informatie met betrekking tot dierlijke oorsprong en informatie (toegevoegde) vitaminen en mineralen. Ook basis eenheden zoals, nettogewicht, inhoud en portiegrootte worden later hergebruikt in het formulier om bijvoorbeeld de voedingswaarde per portie automatisch te berekenen.

Bij dit onderdeel wordt ook gevraagd om de warenwettelijke aanduiding. Hiermee wordt een wettelijke naam voor het product bedoeld, bijvoorbeeld suikerwerk voor winegums of melkchocolade voor een paaseitje. Bij de basiseenheid kan worden gekozen tussen 'g' of 'ml', deze eenheid wordt dan overgenomen in de rest van het formulier. Let hierbij op dat de gekozen gewichtsaanduiding overeenkomt met de wettelijke gewicht-aanduiding.

Bij het invoerveld 'houdbaarheid na openen' moet indien het product 'direct geconsumeerd dient te worden', 0 dagen ingevoerd worden.

Leverancierinformatie

- De leverancier is altijd het bedrijf bij wie HEMA het product inkoopt;
- De productlocatie(s) is/zijn altijd de locatie(s) waar het product daadwerkelijk geproduceerd wordt;
- De verpakkinglocatie(s) is/zijn altijd de locatie(s) waar het product verpakt wordt met de door HEMA gewenste verpakking;
- De opslaglocatie(s) is/zijn altijd de locatie(s) waar het product wordt opgeslagen.

Vul bij de contactpersonen de gegevens in van de persoon bij wie er vragen over de inhoud van de productspecificatie gesteld kunnen worden. Dit kan bijvoorbeeld de kwaliteitsmanager zijn. Eventuele opmerkingen op het formulier worden via e-mail naar de hier ingevulde contactpersoon teruggekoppeld.



4.2 PRODUCTOPBOUW

In deze sectie moet aangegeven worden uit welke componenten het product is opgebouwd. Met een component wordt bijvoorbeeld de bodem van een pizza bedoeld. Als het product maar uit één component bestaat, zoals bijvoorbeeld bij kaas, kun je hiermee volstaan. Per component moet worden aangegeven hoe groot het percentage is van het product en uit welke ingrediënten het component bestaat. Hierbij dient gebruik te worden gemaakt van de ingebouwde ingrediëntenlijst (Figuur 8).

nponent	percentage		ingredient
odem	40	- %	tarwebloem × gist × zout × water × olijfolie ongehard ×
omatensaus	25	-	tomatenpuree × water × tomatenblokjes ×
aas	15		zuursel × stremsel × zout × gepästeuriseerde melk ×

opgevoerd. Hierbij dient per component de ingrediënten waaruit het component bestaat uitgeschreven te worden. Hierbij mag gebruik worden gemaakt van de ingrediëntenlijst.

4.3 PRODUCTSAMENSTELLING

In deze sectie dienen alle ingrediënten waar het product uit bestaat te worden ingevuld. Hier moet de precieze samenstelling van het product ingevuld worden. Het gaat niet meer om componenten maar om individuele ingrediënten.

Samengestelde ingrediënten, zoals bijvoorbeeld paneermeel, kaas of chocolade, dienen hier niet meer ingevuld worden. Hun afzonderlijke ingrediënten (zoals bv. tarwebloem, suiker en gepasteuriseerde melk), moeten hier wel worden vermeld (zie Figuur 9).

Bij ingrediënten als bloem, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, lecithine, (plantaardige) oliën en vetten, kruiden, specerijen moet altijd de bron worden gegeven. (bijv. tarwezetmeel, sojalecithine, zonnebloemolie, etc)

Vermeld bij grondstoffen afkomstig van glutenbevattende granen, die niet als zodanig hoeven te worden geëtiketteerd zoals bijvoorbeeld glucosestroop, dextrose, altijd de bron van oorsprong. Bij glucosestroop kan de oorsprong bijvoorbeeld tarwe zijn..

Additieven moeten altijd met hun functienaam genoemd worden, er moet ook worden begonnen met hun functie, bijvoorbeeld kleurstof E100. Gebruik per additief een regel.

ngredient	percentage	aanwezige allergenen in ingredient	land van herkomst*	ingredient GMO-vrij?
tarwebloem	23 %	tarwe, gluten	DUITSLAND × FRANKRIJK ×	● ja ◎ nee
	E-nummer/ aroma of geu	stof om wat uit welk ho	ouderijsysteem is het ei ingred	liënten van dierlijke oorsprong,

Figuur 9. In het scherm productsamenstelling dienen de verschillende ingrediënten of additieven die voorkomen in het product worden opgegeven. Per ingrediënt of additief dient een nieuwe regel worden gebruikt.



Ingrediënten en percentages: De ingrediënten dienen in afnemende hoeveelheid te worden vermeld. Per ingrediënt of additief wordt 1 regel gebruikt. Alleen van afzonderlijke ingrediënten die 2% of meer van het eindproduct uitmaken moet het exacte percentage worden vermeld. Bij alle overige afzonderlijke ingrediënten mag 2% worden aangegeven als het ingrediënt minder dan 2% van het eindproduct uitmaakt.

Allergenen: Hier moet worden aangegeven welke allergenen er in het ingrediënt aanwezig zijn.

Land van Herkomst: Voor alle ingrediënten dient in dit veld te worden aangegeven uit welk land het ingrediënt vandaan komt.

E-nummer/ aroma: Indien het ingrediënt een e-nummer of aroma is of bevat, moet worden aangegeven wat voor soort e-nummer/aroma het gaat. Dit kan met behulp van het keuze menu. HEMA maakt bij voorkeur gebruik van producten met natuurlijke geur, kleur en smaakstoffen.

Ei-Houderijsysteem: Indien het ingrediënt 'ei' is of bevat moet worden aangegeven uit welk houderijsysteem het ei afkomstig is. Dit kan met behulp van het keuzemenu.

Dierlijke oorsprong: Indien het ingrediënt van dierlijke oorsprong is, dient hier te worden aangegeven van welk dier het afkomstig is.

4.4 VOEDINGSWAARDEN

In deze sectie wordt aangegeven op welke wijze de voedingswaarde tot stand gekomen is. Vul de waardes in voor de voedingsstoffen per 100 g, de waarden per portie worden door het systeem automatisch berekend. Vul ten minste de waarde in voor vet, verzadigd vet, koolhydraten, suikers, voedingsvezel, eiwit en natrium (zie figuur 10).

Voor een aantal voedingsstoffen worden de waarden automatisch berekend. Aan de hand van de macronutriënten wordt de waarde voor energie automatisch berekend.

De waarde voor zout, wordt automatisch berekend aan de hand van de waarde voor natrium. Deze berekeningen worden uitgevoerd conform de Europese wetgeving.

♥ voedingswaarde		-
hoe is de voedingswaarde tot stand gekomen?"	berekend op basis van grondstoffen	
	per 100 g per portie van 80 g	
energie (kJ)*	1026.84	821.47
energie(kcal)*	245.42	196.34
vet"	1	0.80
- waarvan verzadigd vet'	0.58	0.46
- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet		
- waarvan meervoudig onverzadigd vet		
- waarvan transvetzuren		

Figuur 10. In de sectie voedingswaarde dienen de waarde van de voedingstoffen per 100 g/ml worden ingevoerd. Per portie wordt automatisch berekend.



4.5 ALLERGENEN INFORMATIE

In deze sectie moet per allergeen worden aangegeven of deze (mogelijk) in het product aanwezig is, bij elk allergeen uit de lijst dient te worden aangegeven (figuur 11):

- + : Allergeen is in het product aanwezig.
 - +/ : Allergeen is mogelijk in het product aanwezig (kruisbesmetting). Het is verplicht om (mogelijke) kruisbesmetting te melden aan HEMA, HEMA vermeldt kruisbesmetting namelijk altijd op al haar producten, ook al is dit geen wettelijke eis.
 - : Allergeen zit niet in het product en kan ook niet door kruisbesmetting in het product terecht komen.

aller	geneninform	atie						-
glut	en*	©+©+/-℃-	pinda's*	0+0+/-0-	macadamianoten*	⊙+℃+/-⊙-	lactose*	೮∙©•/.೮.
tarw	ю*	©+©+/-೮-	soja*	©+©+/-©-	selderij*	0+8+1-0-	cacao*	€•⊜•/-€-
rogg	3e,	⊙+⊙+/-೮-	melk*	©+©+/-©-	mosterd*	0+8+6-	glutaminaat*	€•⊜•/.€.
gera	it"	⊙+⊙+/-೮.	amandelen*	0+0+/-0-	sesamzaad*	0+8+60-	kippenvlees*	೮∙⊜•/.೮.
have	er*	0+0+/.C.	hazelnoten*	©+©+/-©-	sulfiet*	0+8+6-	koriander*	€•⊜•/.€.
spel	t"	©+©+/.℃.	walnoten*	©+©+/-©-	lupine*	⊙+℃+/.⊙.	mais*	€+©+/.€.
kam	ut*	©+©+/₀℃.	cashewnoten*	©+©+/•©•	weekdieren*	©+℃+6©-	peulvruchten*	C+C+/.C.
schu	aaldieren*	©+©+/-℃-	pecannoten*	0+0+/-0-			varkensvices*	C+O+/.C.
ei*		©+©+/-℃-	paranoten*	0+0+/-0-			rundviees*	C+O+/-C-
vis*		0+0+/-0-	pistachenoten*	0+0+/-0-			wortel*	€•⊜•/-€-

Figuur 11. In de sectie allergenen dient per allergeen te worden aangegeven of deze (mogelijk) in het product voorkomt. Dit moet voor alle waarde uit de lijst gedaan worden.

Indien het product (mogelijk) het allergeen vis, schaal en schelp of weekdieren bevat, moet worden aangegeven welk soort vis, schaal en schelp – of weekdieren het betreft.

Voor het allergeen sulfiet moet aangegeven worden of de hoeveelheid meer of minder dat dan 10 ppm bedraagt. Het formulier zorgt ervoor dat deze velden verschijnen als deze allergenen worden aangevinkt (Figuur 12).

haver*	+++	hazelnoten*	○+○ +/- ○ -	sulfiet*	•+•+/-•-	koriander	○+○+ /- ○ -
spelt*	++++ -	walnoten*	○+○ +/- ○ -	lupine*	+++-+	mais	○+○ +/- ○ -
kamut*	+++ +/- - -	cashewnoten*	○+○ +/- ○ -	weekdieren*	+++	peulvruchten	○+○+ /- ○ -
schaaldieren*	++++ -	pecannoten*	○+○ +/- ○ -			varkensvlees	○+○+ /- ○ -
ei*	++++ -	paranoten*	○+○ +/- ○ -			rundvlees	○+○ +/- ○ -
vis*	○+ ●+/- ○ -	pistachenoten*	○+○ +/- ○ -			wortel	○+○+ /- ○ -
namelijk de volg	ende vis						
in de hoeveelhe	id sulfiet < 10 ppm						

Figuur 12. Als er wordt aangegeven dat er vis, schaal en schelp of weekdieren in het recept aanwezig zijn, verschijnt een extra invoerveld in de sectie allergenen. Hetzelfde geldt voor de allergeen sulfiet.

4.6 AANVULLENDE INFORMATIE

Als er in het product chocolade, vlees, kaas of vis voorkomt, zal er om aanvullende informatie worden gevraagd.



4.6.1 AANVULLENDE INFORMATIE CHOCOLADE

Deze sectie verschijnt als aangegeven is dat er in het product (mogelijk) chocolade zit. Er zal dan om percentages van bepaalde componenten gevraagd worden. Met deze informatie beoordeelt HEMA of de chocolade voldoet aan de geldende wet- en regelgeving.

Wanneer een product geen echte chocolade, maar wel ingrediënten van chocolade bevat, wordt dit bij het invoerveld "anders, nl" vermeld (zie figuur 13).

aanvullende informatie	e chocolade							-
		% van totale product	% droge cacao- bestanddelen	% cacaoboter	% vetvrije droge cacao- bestanddeler	% droge melk- bestanddelen	% melkvet	totaal cacao- boter en melkvet
pure chocolade								
melkchocolade								
witte chocolade								
anders, nl								

Figuur 13. Dit scherm wordt getoond, als er is aangegeven dat het product chocolade bevat. De benodigde informatie dient hier te worden ingevuld.

4.6.2 AANVULLENDE INFORMATIE M.B.T. PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Afhankelijk van eerder gemaakte keuzes zal hier gevraagd worden om extra informatie in te vullen over, vlees, vleeswaren, kaas, vis en visserij producten.

C aanvullende informatie met betrekking tot dierlijke oorsprong	-
algemeen EG nummer fabrikant	
vlees en vleeswaren	
opsomming gebruikte technische delen en organen	
uit welke landen is het vlees afkomstig	
gebruikte hoeveelheid vlees per 100 gram eindproduct	
V samengesteld uit stukjes vlees	

Figuur 14. Dit figuur toont het scherm waar aanvullende informatie mbt dierlijke oorsprong moet worden ingevuld.

kaas	
welke melksoort is gebruikt	
uit welke landen is de kaas afkomstig	
welke thermische behandeling heeft de melk ondergaan	pasteurisatie
welke schimmel wordt gebruikt	p. candidum
welke bacterie wordt gebruikt	
welke coating is er gebruikt bij het produceren van de kaas	een waslaag
is er gebruik gemaakt van natamycine	ja
welk type stremeal is cabruikt	

Figuur 15. Dit figuur toont het scherm waar aanvullende informatie voor de kaas in het product moet worden ingevuld.



4.6.3 AANVULLENDE INFORMATIE (TOEGEVOEGDE) VITAMINEN & MINERALEN

Dit onderdeel moet uitsluitend ingevuld worden, indien het product verrijkt is met vitamines en/of mineralen of als het product een natuurlijke bron van vitamines en/of mineralen is. Er wordt gevraagd om aan te geven:

- Welke (toegevoegde) vitamines en/ of mineralen het product bevat
- Bij de verrijkte producten welke toegelaten verbinding hiervoor gebruikt is. Bij natuurlijke gehaltes wordt hier 'natuurlijk' ingevuld.
- Wat het gehalte aan het einde van de THT per 100 gr/ml is.

De waarden per portie en de 'Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid' (ADH) worden automatisch ingevuld (Figuur 28).

aanvullende informa	tie (toegevoegde) vitami	inen & miner	ralen						
vitamines & mineralen	gebruikte verbinding								
Vitamine B2 (riboflavii	riboflavine	0.58	mg	41.4285714	mg	0.0	mg	0.0	mg
Vitamine B12 (Cobaln	cyanocobalamine	0.12	μa	4.8	94	0.0	P2	0.0	10
Vitamina C	calcium L accord	0.0	-	1.125	-	0.0		0.0	
Vitalitine C	calcium-L-ascorba	0.8		1.120	my	0.0		0.0	

scherm worden ingevoerd. Het formulier berekent automatisch de waarde.

4.7 CHEMISCHE/ FYSISCHE GEGEVENS

Hier moet de extra informatie over Aw- en pH-waarde ingevuld worden. Indien van toepassing dient er aanvullende informatie te worden ingevuld over limonadesiroop, kinderdranken en vruchtsappen en/of noten, pinda's, krenten, rozijnen en afgeleide.

Als de gegevens niet volledig worden ingevuld, gelden uitsluitend de normen zoals gehanteerd door het laboratorium van HEMA.

Voor alle van toepassing zijnde waarden dient te worden aangegeven, (figuur 13):

- Streefwaarde
- Minimale tolerantie
- Maximale tolerantie

ligemeen			
arameter	ofree five and e	toleran'te minimaal (m)	tolerantie maximaal (M)
w waarde	2	1	2.5
н	7	6.5	7.4
anvollend innonadesiropen, kinde	idranken en vidontsappen		
arameter	stree fivaande	(n) (n) (n) (n)	tolerante maximaal (M)
llohtheld	g'am ²	B,raus	g'am ²
ruchtengehatte	g/100g	g ¹⁰⁰ g	9'1000
ulkergehalfe	g/100g	9'100g	9'1000
voch igetaal te	a/100s	a/100s	a/100z
anivulieno noten, pinda s, krenten	i, rozijnen en argeleiden		
	ciree %waarde	tolerantle minimaal (m)	toleran'te maximaal (M)
arameter			

Figuur 17. In de sectie chemische/ fysische informatie wordt algemeen aangegeven de aW- en pH-waarden. Daarnaast, indien van toepassing aanvullende informatie limonade siroop, kinderdranken, vruchtsappen en/of pinda's, rozijnen, krenten en afgeleide.



4.8 MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

In deze sectie moet extra informatie over de microbiologische eigenschappen van het product worden ingevuld.

Vul per getoonde parameter, indien van toepassing voor het product (figuur 14):

- Streefwaarde
- Minimale tolerantie
- Maximale tolerantie

Home Conlact						
chemische/fysische gegeven	s					
microbiologische gegevens						
parameter	streetwaarde		foleran'te minimaal (m)		tsterante maximaal (340
totaal aðruob kolonie vormende eenheden*	900000	kowig		konig	<2000000	kvo/g
			weplichield			
gi chen		kovalja		kunig.		kwalg
sohimmel s		koniz		kvela		hypita.
gicten 5. schimmeis	< 10000	kowig.		kwala	100000	kwalg
enterobasteriaceae		kve/g		kowija		kwa/g
laokhaolla s						
		kowija		kwe/g		kve/g
kolonie vormende eenheden zuivel		homig		kvelg.		kvo/g
nie Nao Tobaoliju s		honig		honig		lowing.
collformen		hosig		kvelg		hveig
staphyloosoou s aureu s*		howing .		konig.	100000 per gram of m	illime ler
bacillu s cereu s'					100000 per stato of tr	dilimeter
		hours.		hvu g		
saimonella*		konija		konig	ative tig in 25 per gran	s of millime ler
Il steria monocytogene s*		konig		kvala		kvelp

Figuur 18. In de sectie microbiologische gegevens dienen deze eigenschappen m.b.t. het product te worden opgegeven. De sectie bevat een aantal verplichte velden die niet meteen zichtbaar zijn, houdt hier rekening mee.

4.9 VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEMEN

Geef in deze sectie aan welke voedselveiligheidssystemen er van toepassing zijn voor de leverancier. De standaardwaarden voor de systemen staan op 'nee'. Per voedselveiligheid systeem dient de instelling die het certificaat heeft verstrekt te worden ingevuld en tot wanneer het certificaat geldig is (Figuur 19a). Maak gebruik van de knop 'Bladeren' om het betreffende certificaat in te laden. Eenmaal ingeladen (en het formulier waarbinnen dat gebeurt is minsten 'opgeslagen') stelt PIM DAM in opvolgende formulieren het certificaat beschikbaar in een dropdown menu.

		,		
systeem	certificaat	certificerende instelling	geldig tot	upload certificaat
HACCP	⊙ja ≪ nee			Bladeren
BRC	⊙ja ≇ nee			Bladeren
IFS	⊙ja ≪ nee			Bladeren
150 22000	⊙ja ≪rnee			Bladeren
GMP+	⊖ja ≪rnee			Bladeren
anders, namelijk:	© ja			Bladeren.

Figuur 19a. In de voedselveiligheid systemen sectie dient te worden aangegeven welke systemen er geldig zijn voor de leverancier. Per certificaat moet de instelling en geldigheidsdatum worden aangegeven.



Om de juiste datum te selecteren, kan er gebladerd worden in de kalender. Door met de muis op de bovenste balk, waarin maand en jaar staat vermeld, naar links of rechtsboven gaat, verschijnt er een vierkantje waarmee je naar vorige(links) of volgende (rechts) maand kan gaan (Figuur 19b).

microbiologisc	he gegevens								-		+
voedselveiligh	eidssystemen (leverancie	r)		_	Ma	y 201	14)	-
systeem	certificaat	certificerende instelling	Su	Мо	Tu	We	1h	Fr 2	Sa 3		
c) cicciii			4	5	6	7	8	9	10		
HACCP	⊖ ja		11	12	13	14	15	16	17		
	 nee 		18	19	20	21	22	23	24		
			25	26	27	28	29	30	31		
BRC	● ja ○ nee	verplicht veld	31-	05-201	4	×					

Figuur 19b. In de voedselveiligheid systemen sectie dient per certificaat de geldigheidsdatum worden opgegeven. Door de kalender kan worden gebladerd door met de muis in de bovenste balk te bewegen.

4.10 ONDERZOEK HOUDBAARHEIDSDATUM (THT/TGT)

Om de houdbaarheid van een product te bepalen worden houdbaarheidsonderzoeken ingezet. In deze sectie dient te worden aangegeven hoe het houdbaarheidsonderzoek van dit product tot stand is gekomen. Indien er een onderzoek is uitgevoerd, dien je 'ja' aan te vinken in de sectie. Geef dan aan door welk bedrijf het product is onderzocht en op welke parameters.

Er wordt verzocht om een kopie van het analyserapport mee te sturen.

Er zullen dan meerdere velden verschijnen die ingevuld moeten worden (Figuur 20).

Kome Conlact	
🖉 microbiologische gegevens	
오 voedselveiligheidssystemen (leven	ancier)
onderzoek houdbaarheidsdatum (tht	λgt)
produci kol s kand gekomen is , igraag een kople va Heeftu voor ditproduotofeen soorkjelijk p	n he I houlbaarheidsonderzoek documeni uploaderij roduo teen houdbaarheid ob otbil een ona tuankelijk microbisiool ooh laboraturium inne ze 17
ë la ⊙ nee	
⊕ la ⊙ nee produot	
e Ja o nee produot onderzoek doureau	
⇒ ja ⊙ mee produot anderzoek dournau Mingeratour opidag tjden i %róki	
a Ja o nee prodect cooter ped dumau bengerskur op dag 13den o b obn	aarde paraneker einde Tit esderarek

Figuur 20. Bij de sectie onderzoek houdbaarheidsdatum kan worden aangegeven of er een onderzoek is gedaan en welke parameters uit het onderzoek zijn gekomen. Graag het analyserapport toesturen naar HEMA. Als er onderzoek is gedaan en 'ja' wordt aangevinkt, dan verschijnt bovenstaande scherm.

Als er geen onderzoek is gedaan naar de houdbaarheidsdatum van het product, dient te worden aangegeven waarom deze niet is uitgevoerd. Hiervoor is een aparte ruimte beschikbaar in het formulier (Figuur 21).

onderzoek houdb	aarheidsdatum (tht/tgt)			
n de houdbaarheid van oduct tot stand gekomen	een product te bepalen worde is. (graag een kopie van het	n houdbaarheidsonderzoeken ingeze houdbaarheidsonderzoek document	t, in onderstaande tabel dient u uploaden)	aan te geven hoe het houdbaarheidsonderzoek van di
Heeft u voor dit proc 5 ja 🛞 nee	luct of een soortgelijk prod	uct een houdbaarheidstest bij een (onafhankelijk microbiologisch	laboratorium ingezet?
Geeft u alstublieft a	in waarom een houdbaarhe	idstest ontbreekt:		

Figuur 21. Als er bij de sectie onderzoek houdbaarheidsdatum 'nee' wordt aangevinkt dient de reden waarom er geen onderzoek is gedaan te worden opgevoerd.



4.11 SAMENSTELLINGEISEN

Bij de samenstellingeisen dient te worden ingevuld of het product vrij is van GMO - ingrediënten vanaf de bron van oorsprong. Tevens dient aangegeven te worden of er gebruik is gemaakt van nanotechnologie. HEMA streeft er naar om het gebruik hiervan te beperken.

Het gebruik van kleurstoffen E102, E104, E110, E122, E124 en E129 waarbij een waarschuwing wettelijk verplicht is op het etiket, is alleen in uitzonderlijke gevallen toegestaan in producten die aan HEMA worden geleverd. Geef aan of er bij dit product gebruik is gemaakt van een of meerdere kleurstoffen met de nummers E102, E104, E110, E122, E124 en E129, of dat er geen van deze is gebruikt (Figuur 22).

- samenstellingseisen
Alle gebruikte grond- en hulpstoffen in producten die geleverd worden aan HEMA moeten GMO-vrij zijn vanaf de bron van oorsprong. Geef hier aan of dit ook daadwerkelijk zo is:
O be gebruikte grond- en hulpstoffen in dit product zijn GMO-vrij vanaf de bron van oorsprong
De gebruikte grond- en hulpstoffen in dit product zijn niet GMO-vrij vanaf de bron van oorsprong
HEMA streeft emaar om het gebruik van nanotechnologie te beperken, geef aan of er bij dit product gebruik is gemaakt van nanotechnologie
 Er is wel sprake van nanotechnologie Er is geen sprake van nanotechnologie
Het gebruik van de kleurstoffen E102 E104 E110 E122 E124 en E129 waarbij een waarschuwing wettelijk verplicht is op het etiket zijn niet toegestaan in producten die aan HEMA worden geleverd. Geef aan of er bij dit product gebruik is gemaakt van een of meerdere kleurstoffen met de nummers E102 E104 E110 E122 E124 en E129
Deze kleunstoffen) isizijn wel gebruikt in dit product
Deze kleurstoffen zijn niet gebruikt
Figuur 22. In de sectie samenstellingseisen dienen een aantal gebruik van technieken of kleurstoffen te worden aangegeven. Deze zijn verplicht om aan te geven.

4.12 DUURZAAMHEID/ MVO KEURMERKEN

Vul in deze sectie welke certificaten en/of keurmerken er van toepassing zijn op het product of op de productielocatie. Er is een keuze uit een aantal voor HEMA belangrijke keurmerken (Figuur 23).



Figuur 23. In de sectie duurzaamheid/ MVO keurmerken dienen de certificaten of keurmerken die op het product of de productielocatie van toepassing zijn, te worden aangegeven. Per certificaat/keumerk kan aanvullende informatie worden gevraagd.



Per certificaat/ keurmerk kan aanvullende informatie worden gevraagd. Welke informatie zal zichtbaar worden zodra een certificaat/ keurmerk wordt aangevinkt (Figuur 24).

♂ beter leven	🗷 biologisch/organisch	
Beter Leven ★★★	1	
om welk(e) ingrediënt(en) gaat het	om welk(e) ingrediënt(en) gaat het	om welk(e) ingrediënt(en) gaat he
aantal sterren	percentage eindproduct	percentage eindproduct
selecteer	5	5
	productnummer of certificaat	

Figuur 24. Per certificaat/ keurmerk wordt aanvullende informatie gevraagd. Op moment dat het certificaat/ keurmerk wordt aangeklikt, verschijnen de bijbehorende invoervelden.

4.13 BEREIDINGSWIJZE

Indien het product nog verder bereid moet worden, dient in deze sectie de bereidingswijze aangegeven te worden. Voor bereiding in de magnetron moet altijd uitgegaan worden van een vermogen van minimaal 750Watt (Figuur 25).

C bereidingswijze		-
	vermogen/temperatuur tijd	bereidingswijze
magnetron	900 soft 3	Hael de deksel van het potie en leg hem er licht op Zet het potie in de maanetron en
oven	·c	minte
heteluchtoven	·c	minter
pan	·c	ninte Overgieten in gannetie en lanazaem opwarmen. Niet doorkoken. Regelmatig doorroeren
overig	·c	mhrkı

Figuur 25. De bereidingswijze, de temperatuur, tijd en manier, van het product dient in deze sectie per middel te worden aangegeven.



4.14 MOGELIJKE CLAIMS

Hier kan worden aangegeven welke claims mogelijk zijn. De volgende claims kunnen worden aangegeven:

- Algemene claims;
- Allergeenvrij;
- Voedingsclaim volgens EG/1924/2006; of
- Overige (bijvoorbeeld generieke gezondheidsclaims, inhoudsclaims).

Indien er geen claims van toepassing zijn dient dit te worden aangegeven in de betreffende vink, dit kan onderaan de sectie worden gedaan (Figuur 26).

De leverancier geeft aan welke claims er van toepassing zijn op het product, echter HEMA beslist of deze claims wel of niet toegepast (mogen) worden.

Augence	nogelijke claims			verrijktmetmineralen	
Image: Interview of the second se	algemene claims			🔍 rijk aan vitaminen	
a) a base base base base base base base ba		Octores Coderes Randomes		🔍 ríjk aan mineralen	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ung yan gear, seur- en anaan oomen	Social Difference Difference			
 a) and stands de generes de sands de segre de sands d	 vrtj van kunstnafige kleursbriten, geen geur- en smaak sbriten 		 ultitulteni nakuutitie kleurs kitten besal geen aroma's 	- Jeval	
alargeenvirj alargeenvir	 vrtj van kunstmatige geur- en smaak stotten, geen kleur stotten 	Arrentado Arrentado Adol	 ultitullenit nakuritike aroma's besal geen kleurs kriten 	verhoopd gehafe aan	
alageageantifies and	vitj van kunstmatige tie voegingen	100% 💽		🔍 verlaagd gehafe aan	
either optimes mehaniske seik verdeg utge det is U overdige	allergeenvrij			© Hght	
a da drift da liete halfen e sele wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site wieldig uitge de ben i o a dadrift da liete halfen e selembardet e site halfen e selembardet e selembardet	l gluten vrij (alleen indien son taminatie ook volledig uitge daten is) I van nature gluten vrij (alleen indien son taminatie ook volledig uitge daten is)			overige	
wordingschalms volgens EG//124/2006 geen van bovenstaande geen van bovenstaande without webrance webrance geen van bovenstaande	l lavb se vrij (alleen indien oonbminnete ook volledig uitgedoten i c) I mellelativrij jalleen indien oonbminnete ook volledig uitgedoten i o			🕒 anders dan bavengenoemde	¢.
energié Inge energie table warde Inge energie table warde Inge energie vet vetam Inge energie	voedingsclaims volgens EG/1924/2006			geen van bovenstaande	
vet Ovebra Ovebra etalise	energie 🔲 lage energet sobe waarde	🔍 vertaagde energe1 ooke waarde	🗆 geen energie	o seen van de bierbo ven genoemde	
	vet 😳 vetarm	🗢 vetvrij		elalm s	

Figuur 26. De sectie 'Mogelijke claims' geeft de mogelijkheid om aan te geven welke claims er mogelijk op het product van toepassing zijn. Deze sectie is opgedeeld in een aantal verschillende soorten claims: algemene claims, allergeenvrij, voedingsclaim volgens EG/1924/2006 of overige. Geef ook aan als er geen van voorgaande claims van toepassing zijn. Dit kun je zien in het linker- en rechterdeel van het figuur.



4.15 INFORMATIE MET BETREKKING TOT DE VERPAKKING

Hier moet extra informatie worden opgegeven over welke materialen in aanraking komen met de levensmiddelen (Figuur 27). Er moet worden aangegeven of het gebruikte verpakkingsmateriaal aan verschillende Europese verordening doet:

- Europese verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;
- Europese verordening 2023/2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;
- Europese verordening 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;
- Europese verordening 282/2008 betreffende materialen en voorwerpen van gerycleerde kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

site materialen komen in contact met de levensmiddelen in de verpakking ? Wanneer hier verpakkingen worden ingevuld dient per verpakking een BRC/IOP certificaat, een ortgelijk certificaat of eigen ondertekende verklaring te worden geligiload				
materiaal	upload certificaat	upload certificaat		
		Bladeren		
		Bladeren		
		Eladoren		
) ja nee Voldoen de gebruikte verpakkings bestemd om met levensmiddelen i	naterialen allen aan Europese verordening contact te komen	2023/2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwe	epen	
) ja nee Voldoen de gebruikte verpakkings bestend om met levensmiddelen i i in	naterialen allen aan Europese verordening contact te komen	2013-2006 betreffende goede fabricagemetheden voor materialen en voorwe	epen	
b ja 0 nee Voldoen de gebruikte verpakkings bestemd om met levensmiddelen i 5 ja 0 nee	naterialen allen aan Europese verordening ocontact te komen	2023-2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwe	rpen	
 ja nee Voldoen de gebruikte verpakkings bestemd om met levensmiddelen i ja nee Voldoen de gebruikte verpakkings constatt te komen 	naterialen allen aan Europese verordening contact te komen naterialen allen aan Europese verordening	20222006 ledrefhende geoch fabricagemethoden voor materialen en voorwe 19252004 ledrefhende geoch fabricagemethoden voor met levenamiddele	rpen n in	
 ja ja nee Voldeen de gebruikte verpakkings bestemd om met levensmiddelen k ja nee Voldeen de gebruikte verpakkings contact te komen ja 	natorialen allen aan Europese verordening contact te komen aaterialen allen aan Europese verordening	2023-2006 leet-effende guede lakinagumethoden voor muteratien en voorwe 1955-2006 izaalle muteratien en voorwerpen bestemd om met levensmiddele	rpen n in	
> ja > nee Voldoen de gebruikte verpakkings bestemd om met levenamiddelen is ja o nee Voldoen de gebruikte verpakkings contact te komen > nee	natorialen allen aan Europese verordening contact fe Komen natorialen allen aan Europese verordening	2022-2009 beterfinste gesele fallsragsmethoden voor materialen en vioree 1932-2009 keiselen aanterialen en voormerpen bestemd om met hoemantidade	rpen n in	
μ nee Voldeen de gebruikte verpakkings bestend om met levensenidden n j# voldeen de gebruikte verpakkings j# ne Voldeen de gebruikte verpakkings j# ne Voldeen de gebruikte verpakkings j# ne Voldeen de gebruikte verpakkings	asterialen allen aan Europese verordening contact te komen saterialen alten aan Europese verordening saterialen alten aan Europese verordening contact fé komen	222 2001 bet effende geoder fallvragemethoden voor muhrsielen en voorwe 1950 2006 inzuke muhrsielen en voorwerpen bestemd om met lovenamiddete 2023 2006 beterdfinde geode fabbragemethoden voor muhrsielen en voorwe	rpen n in	
 ⇒ pre- ≥ nee Woldeen de getruikte verpekklinge ⇒ pre- > pre- > Woldeen de getruikte verpekklinge ⇒ pre- > pre- > Woldeen de getruikte verpekklinge > met inversendet de met inversendet de	utorialen allen aan Turopes verordening contact is komen autorialen allen aan Turopes verordening uutorialen allen aan Turopes verordening contact is komen	2022 2000 beterfilmele genete biblinasymmethaden voor mutersiten en voorwe 1952 2006 kruute mutersiten en voorwerpen beetend om met hevenantikkele 2022 2006 beterfilmele genete biblinasymmethaden voor mutersiten en voorwe	rpen n in	
pine Veloben de gebruikte verpakkinge branden dom met levenweiddeinn i pin Veloben de gebruikte verpakkinge pin nee	ustristen alten aan Turrgoes verordening contact is konen ustristen alten aan Europee verordening ustristen alten aan Europee verordening contact is konen	222 2001 bet effende goede fallvrægensefheden voor mukrisien en voorse 1952 2006 isaake meterden en voorwerpen bestemd om met ivereneniddete 222 2006 beteffende goede fallvrægensefheden voor materialiet en voorwe	rpen n in	
$\begin{array}{l} \begin{array}{l} \mu \\ \hline \\ \sigma e \end{array} \end{array} \\ \hline \\ \begin{tabular}{lllllllllllllllllllllllllllllllllll$	satirialen alten aan Turrgees versrönning sontact is konen saturialen alten aan Europees versrönning saturialen alten aan Europees versrönning sontact is konen	222 2001 beteffinde goede fallnagenscholen vor mahraisen en vorwe 1952/2001 lesetfinde goede fallnagenscholen vor mahraisen en vorwe 2222 2006 beteffinde goede fallnagenscholen vor mahraisen en vorwe	rpen n in rpen wet	
μ μ Veldende om net forvænsekidden v μ μ μ μ <td>usterialen allen aan Turrgees vererdening contact is komen usterialen allen aan Turrgees vererdening usterialen allen aan Turrgees vererdening usterialen allen aan Eurgees vererdening</td> <td>2022 2006 beterfilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe 1925 2006 kapate muterialen en voorwergen bestend om met levenamiddete 2022 2006 beterfilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe 1929 tabelsefilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe</td> <td>rpen n is rpen vet</td>	usterialen allen aan Turrgees vererdening contact is komen usterialen allen aan Turrgees vererdening usterialen allen aan Turrgees vererdening usterialen allen aan Eurgees vererdening	2022 2006 beterfilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe 1925 2006 kapate muterialen en voorwergen bestend om met levenamiddete 2022 2006 beterfilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe 1929 tabelsefilmede genede tabelsagsmethoden voor muterialen en voorwe	rpen n is rpen vet	
$\begin{array}{l} \begin{array}{l} \begin{array}{l} \begin{array}{l} \begin{array}{l} \\ \end{array} \\ \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \end{array} \\ \end{array} \\ \end{array} \\ \begin{array}{l} \end{array} \\ \end{array} $	ustantiales alles aus Farques verschning constact is konnen ustantialen alles aus Farques verschning ustantialen alles aus Farques verschning austantialen alles aus Farques verschning s	2022 2005 betreffende gender fildrinsgemethoden voor muhrtisken en voorwe 1956 2006 inzuke muhrtisken en voorwerpen bestemd om met hovenansiblete 2022 2006 betreffende gende fildrinsgemethoden voor muhrtisken en voorwe 1920 11 betreffende muhrtisken en voorwerpen van kurstelijk bestemd als n	rpen n in rpen	
$\begin{array}{l} \begin{array}{l} \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \end{array} \\ \\ \end{array} \\ \\ \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\$	uderbilden silten and Farspean ververdening scientificite te konnen uderbilden silten an European verordening uderbilden silten an European ververdening scientificten allten an European ververdening scientificten allten an European ververdening uderbilden allten an European ververdening uderbilden allten an European ververdening uderbilden allten an European ververdening	222 2001 betreffende gender fildrinsgemethoden voor mahreiden en voorwe 1950 2004 inzake makreiden en voorwerpen bestemd om met hovenansiblet 2022 2006 betreffende gender fildrinsgemethoden voor makreiden en voorwe 1924 1936 betreffende makreiden en voorwerpen van karantikel, bestemd om n	rpen n in rpen vet	

Figuur 27. Informatie m.b.t. verpakking van het product dient in de sectie 'informatie over verpakkingen' te worden aangegeven.

4.16 AANVULLENDE EISEN

Voor alle aan HEMA geleverde producten moeten aan de aanvullende eisen moeten voldoen. Door het aanvinken van de checkbox in deze sectie, geeft de leverancier aan dat deze akkoord gaat met de aanvullende eisen (Figuur 28).

 Hierbij verklas 	arde gegevens moeten op aanvraag schriftelijk kunnen worden onderbouwd.	
 Aan HEMA ui 	tgeleverde producten dienen qua uitvoering en samenstelling gelijk te zijn aan de door HEMA Inkoop goedgekeurde offertemonsters.	
 Bij wijziginger 	n aan producten zullen nieuwe monsters ter goedkeuring aan HEMA ter beschikking moeten worden gesteld.	
· De door de le	verancier opgegeven chemische en microbiologische gegevens moeten door HEMA goedgekeurd worden. Indien de gegevens niet of niet volledig wo	rden
ingevuld geld	en uitsluitend de normen zoals gehanteerd door het laboratorium van HEMA.	
 Houdbaarheid 	dstesten voor bederfelijke producten moeten uitgevoerd worden bij 7°C.	
· De door de le	verancier aangegeven houdbaarheidstermijn bij aanlevering depot moet door HEMA goedgekeurd worden.	
 Producten mo 	beten voldoen aan de meest recente Nederlandse en Europese wetoeving m.b.t. levensmiddelen en verpekkingsmaterialen.	
 Wijzigingen m 	nogen alleen doorgevoerd worden na goedkeuring vóóraf door HEMA.	

Figuur 28. Alle aan HEMA geleverde producten moeten voldoen aan de aanvullende eisen. De checkbox moet aangevinkt worden na het lezen van de eisen.



4.17 AANVULLENDE EISEN M.B.T. HET JIP & JANNEKE ASSORTIMENT

Aan alle producten die opgenomen zijn in het Jip en Janneke assortiment worden extra eisen gesteld ten aanzien van de samenstelling. Alle producten moeten aan deze eisen voldoen om te worden opgenomen in het Jip en Janneke assortiment. Deze sectie verschijnt alleen bij Jip en Janneke producten en toont alle relevante eisen. Middels een akkoord geeft de leverancier aan dat aan de eisen is voldaan (Figuur 29).

Aanvullende eisen jip & janneke assortiment
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia
 Australia

Figuur 29. Voor producten uit het Jip & Janneke assortiment gelden een aantal aanvullende eisen waarmee de leverancier akkoord dient te gaan. Deze sectie verschijnt als het product een Jip & Janneke product is. Onder in het scherm dient de checkbox te worden aangevinkt.



5 VEEL GESTELDE VRAGEN

Dit hoofdstuk bevat een overzicht van de meest gestelde vragen en het bijbehorende antwoord. Deze kunnen worden geraadpleegd als bij het invullen tegen een probleem wordt aangelopen.

5.1 HOELANG BLIJFT DE LINK UIT DE EMAIL ACTIEF?

De link in de email om bij het PIM DAM productspecificatie formulier te komen, blijft actief totdat het formulier is verzonden. Dus als op de knop 'verzenden' is gedrukt is de link niet meer actief en het formulier niet benaderbaar.

5.2 WORDT HET FORMULIER TUSSENTIJDS AUTOMATISCH OPGESLAGEN?

Het formulier wordt niet automatisch opgeslagen. Het is daarom aan te raden om tussentijds geregeld op te slaan. Het formulier kan alleen correct worden opgeslagen als alle informatie rondom certificaten ingevuld zijn. Na op de knop 'opslaan' te drukken, verschijnt er een melding dat het formulier correct is opgeslagen. Dit kan enige tijd duren, denk hierbij aan een paar seconden.

5.3 HOE VOER IK EEN WIJZIGING VAN EEN PRODUCT IN?

Als er een wijziging is in de productspecificaties van een product, dient dit met de HEMA contactpersoon te worden besproken. Deze zal bij HEMA intern het proces in gang moeten zetten om ervoor te zorgen dat de specificaties kunnen worden aangepast. De leverancier ontvangt dan een mail met een link naar het formulier om de wijziging voor het specifieke product op te voeren.

5.4 WAT ALS HET INGREDIËNT NIET VOORKOMT IN DE INGREDIËNTENLIJST?

Als het ingrediënt niet voorkomt in de lijst, dan dient deze te worden toegevoegd door HEMA (Raadpleeg de 'Ingrediëntenlijst' via de knop in de blauwe titelbalk in het productformulier). Let hierbij wel op dat het missende ingrediënt enkel een individuee; I ingrediënt kan zijn, zoals bijvoorbeeld sojabloem en nooit een samengesteld product zoals bijvoorbeeld ketjap. De leverancier dient het missende ingrediënt per mail aan te geven, <u>qc-food@hema.nl</u>. Deze zal, indien nodig contact opnemen of aangeven onder welke naam het ingrediënt wel voorkomt in de lijst. Zodra het ingrediënt toegevoegd is, zal dit door HEMA worden aangegeven en kan de leverancier verder met het invullen van het formulier. Vergeet niet de al ingevulde gegevens op te slaan.

5.5 WAT ALS MIJN LOCATIE NIET VOORKOMT IN DE LIJST?

Het kan voorkomen dat productie- of verpakkinglocaties nog niet bekend zijn in PIM DAM. U dient dan de nieuwe NAW gegevens van de locatie in het formulier in te vullen. Om de volgende keer ervoor te zorgen dat de gegevens wel bekend zijn, dient u het formulier op te slaan.

5.6 HOE MOET IK HET FORMULIER INVULLEN ALS GEBRUIKT WORDT GEMAAKT VAN EEN

REFERENTIE ARTIKEL?

Als er meerdere producten zijn die grotendeels dezelfde kenmerken hebben, kan er gebruik zijn gemaakt van een referentie artikel. HEMA besluit al dan niet tot het koppelen van een referentie artikel. De gegevens in het formulier zijn dan al vooringevuld op basis van dit referentie artikel om de leverancier tijd te besparen. Het is echter wel belangrijk om alle velden en waarden goed te controleren, zodat niet de gegevens van het referentie artikel blijven bestaan.



5.7 HOE KAN HET DAT IK HET FORMULIER NIET OP KAN SLAAN?

Je hebt bij de onderdelen m.b.t. certificaten ingevuld dat er certificaten/documenten van toepassing zijn, maar deze documenten niet ingevuld. Geef aan dat deze documenten niet van toepassing zijn en sla het formulier op. Als je de certificaten hebt, kun je bij het definitief maken van het formulier deze alsnog toevoegen.

-.-.-