



Puree "Gourmande" - 25g [PG 38561]

Diepgevroren

Technische productfiche

Ingrediënten¹	Aardappelen (93%), boter concentraat (4%), volle melk poeder, zout, nootmuskaat, witte peper, emulgator E471, specerij (kurkuma). <i>Kan sporen bevatten van: Tarwe.</i>
---------------------------------	---

Variëteit van de aardappel	Geelvezige aardappelen.
-----------------------------------	-------------------------

Oorsprong van de aardappel	België, Frankrijk, Nederland, Duitsland.
-----------------------------------	--

Bereiding

	Diepgevroren product (-18°C)	
	+ 75 ml melk of water voor 250 g	
Microgolfoven⁵	900 W	+/- 4 minuten
	+ 100 ml melk of water voor 250 g	
Kookpan	Op een gematigd vuur	+/- 6,5 minuten
	Voor 2500 g	
Oven combi-steamer⁵	Op 100°C	+/- 12 minuten

⁵ De baktijden kunnen licht variëren naargelang het type oven.

Bewaring

Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

Transport - opslag: -18°C

Bewaring:

- ♦ Vriesvak van de koelkast* (-6°C) :
- ♦ Diepvriezer *** (-18°C) :

1 week

Meerdere maanden

(zie bedrukking op het zakje)

Houdbaarheid: 18 maanden bij - 18° C

¹Belangrijkste allergenen

[t.g.v. de Verordening (EG) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC)]

	Aanwezigheid in het product		Risico op kruiscontaminatie	
	Ja	Nee	Ja	Nee
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen		x	x	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		x		x
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		x		x
Eieren en producten op basis van eieren		x		x
Vis en producten op basis van vis		x		x
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		x		x
Soja en producten op basis van soja		x		x
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	x			x
Noten en producten op basis van noten		x		x
Selderij en producten op basis van selderij		x		x
Mosterd en producten op basis van mosterd		x		x
Lupine en producten op basis van lupine		x		x
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		x		x
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2		x		x

Traceerbaarheid
Productiedatum (lot nr samengesteld uit 8 cijfers):

b.v.:

L0055 25 22

L0055 25 22
0 Productiejaar:

2020
055 Productiedag:

24 Februari
25 Verpakkingsmachine

22 Uur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE				
Droge stof	Doel	25 %	Min.	- %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT				
				RI ³
Kilojoules (kJ)		466		
Kilocalorieën (kcal)		111		6 %
Vetten (g)		4		6 %
waarvan verzadigd (g)		2.4		12 %
Koolhydraten (g)		16		6 %
waarvan suikers (g)		0.8		1 %
Vezels (g)		1.5		
Eiwitten (g)		2		4 %
Zout (g)		0.8		13 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE				
	m		M	
Standaard kiemgetal	10 000 / g		100 000 / g	
Coliformen	100 / g		1 000 / g	
<i>E. coli</i>	10 / g		100 / g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g		100 / g	
Gisten	100 / g		1 000 / g	
Schimmels	100 / g		1 000 / g	
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g		1 000 / g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g		100 / g	
Salmonella	Afwezig op 25 g			

Dieet

	Ja	Nee
Vegetarisch	x	
Lacto-Vegetarisch	x	
Veganistisch		x
Halal	x	
Kosher		x

Certificaties

www.lutosa.com/nl/downloads

BRC
ACG
FCA

Verklaringen

GGO's	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, geen genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) bevat en dat de wijziging van de wetgeving omtrent de etikettering van de genetisch gemodificeerde voedingsproducten volgens de Verordeningen (EG) nr 1829/2003 ⁴ en nr 1830/2003 ⁴ geen betrekking heeft op dit product.
Ionisatie straling	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, geen enkele behandeling met ioniserende straling overeenkomstig de Richtlijn 1999/2/EG ⁴ ondergaat.
Contaminanten	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordeningen (EG) nr 2023/915 ⁴ en nr 333/2007 ⁴ .
Residuen van bestrijdingsmiddelen	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 396/2005 ⁴ betreffende de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen of diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG ⁴ .
Primaire verpakking	Lutosa SA bevestigt dat de primaire verpakking van het product, vermeld in deze technische fiche, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1935/2004 ⁴ inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG ⁴ en 89/109/EEG ⁴ en in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1169/2011 ⁴ betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

⁴Het geheel van de Richtlijnen en Verordeningen staat op http://europa.eu/eu-law/legislation/index_nl.htm

Lutosa SA

Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 - 7900 Leuze-en-Hainaut - Belgium - Tel. +32 (69) 66 82 11 - www.lutosa.com