

Rösti met uien [PG 38548]
Type 1 - Zonnebloemolie - Voorgebakken & Diepgevroren



Technische productfiche

Ingrediënten ¹	Aardappelen (85%), zonnebloemolie (11%), gedehydrateerde aardappelen, zout, uienpoeder (0.6%), peper. <i>Kan sporen bevatten van Tarwe, Melk.</i>																				
Variëteit van de aardappel	Geelvezige aardappelen.																				
Oorsprong van de aardappel	België, Frankrijk, Nederland, Duitsland.																				
Bereiding	<table><tr><td></td><td colspan="2">Diepgevroren product (-18°C)</td></tr><tr><td></td><td>Huishoudelijke bereiding</td><td>Professionele bereiding</td></tr><tr><td>Frituurpan²⁻⁵</td><td colspan="2">+/- 3 minuten op 175°C</td></tr><tr><td>Warmeluchtoven⁵</td><td>+/- 18 minuten op 200°C</td><td>+/- 14 minuten op 200°C</td></tr><tr><td>Koekepan</td><td colspan="2">+/- 10 minuten op een gematigd vuur</td></tr><tr><td>Luchtfriteuse⁵</td><td colspan="2">+/- 12 minuten op 200°C</td></tr></table>				Diepgevroren product (-18°C)			Huishoudelijke bereiding	Professionele bereiding	Frituurpan ²⁻⁵	+/- 3 minuten op 175°C		Warmeluchtoven ⁵	+/- 18 minuten op 200°C	+/- 14 minuten op 200°C	Koekepan	+/- 10 minuten op een gematigd vuur		Luchtfriteuse ⁵	+/- 12 minuten op 200°C	
	Diepgevroren product (-18°C)																				
	Huishoudelijke bereiding	Professionele bereiding																			
Frituurpan ²⁻⁵	+/- 3 minuten op 175°C																				
Warmeluchtoven ⁵	+/- 18 minuten op 200°C	+/- 14 minuten op 200°C																			
Koekepan	+/- 10 minuten op een gematigd vuur																				
Luchtfriteuse ⁵	+/- 12 minuten op 200°C																				

² www.goodfries.eu

⁵ De baktijden kunnen licht variëren naargelang het vermogen van het toestel en de bereide hoeveelheid.
Bak het product tot het goudgeel is.
Voorkom te donker gebakken product.
Bij kleine hoeveelheden baktijd verminderen.

Bewaring	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen Transport - opslag: -18°C Bewaring: ♦ Vriesvak van de koelkast* (-6°C) : 1 week ♦ Diepvriezer *** (-18°C) : Meerdere maanden (zie bedrukking op het zakje) Houdbaarheid: 24 maanden bij - 18° C		
----------	--	--	--

¹ Belangrijkste 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
Zwavel dioxide 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.:	L2055 85 22
			L2055 85 22
	2 Productiejaar:	2022	
	055 Productiedag:	24 Februari	
	85 Verpakkingsmachine		
	22 Uur van verpakken		

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE		
Droge stof	Doel	40 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT		
		RI ³
Kilojoules (kJ)	842	
Kilocalorieën (kcal)	202	10 %
Vetten (g)	11	16 %
waarvan verzadigd (g)	1.4	7 %
Koolhydraten (g)	22	8 %
waarvan suikers (g)	0.2	0 %
Vezels (g)	2.7	
Eiwitten (g)	2.3	5 %
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 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformen	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Gisten	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Schimmels	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	Geen detectie op 25 g	
VISUELE KWALITEIT		
Gemiddeld gewicht per rösti	33 g ± 2	
Gemiddelde diameter per rösti	60 mm	

Dieet

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

Certificatieswww.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 ophttp://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