



Krisspy Cut 12-12 mm [PG 37827]  
Voorgebakken & Diepgevroren  
Technische productfiche

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|--|------------------------|--|--|------------------------------|--|----------------------------|----------------------------|--|
| Ingrediënten <sup>1</sup>  | Aardappelen (95%), zonnebloemolie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
| Variëteit van de aardappel | Geelvlezige aardappelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
| Oorsprong van de aardappel | België, Frankrijk, Nederland, Duitsland.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
| Bereiding                  | <table><tr><td></td><td>Diepgevroren product (-18°C)</td><td>Ontdooid product (+2°C/+4°C)</td></tr><tr><td>Frituurpan<sup>2</sup></td><td>3-4 minuten op 175°C</td><td>2-3 minuten op 175°C</td></tr><tr><td></td><td colspan="2">Alternatieve bereiding</td></tr><tr><td></td><td colspan="2">Diepgevroren product (-18°C)</td></tr><tr><td>Luchtfriteuse<sup>5</sup></td><td colspan="2">10 tot 15 minuten op 200°C</td></tr></table> |                              |  |  | Diepgevroren product (-18°C) | Ontdooid product (+2°C/+4°C) | Frituurpan <sup>2</sup> | 3-4 minuten op 175°C | 2-3 minuten op 175°C |  | Alternatieve bereiding |  |  | Diepgevroren product (-18°C) |  | Luchtfriteuse <sup>5</sup> | 10 tot 15 minuten op 200°C |  |
|                            | Diepgevroren product (-18°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ontdooid product (+2°C/+4°C) |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
| Frituurpan <sup>2</sup>    | 3-4 minuten op 175°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2-3 minuten op 175°C         |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
|                            | Alternatieve bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
|                            | Diepgevroren product (-18°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |
| Luchtfriteuse <sup>5</sup> | 10 tot 15 minuten op 200°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |  |  |                              |                              |                         |                      |                      |  |                        |  |  |                              |  |                            |                            |  |

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> 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:           | <div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Koelkast (bij +2°C tot +4°C) :</li><li>Vriesvak van de koelkast* (-6°C) :</li><li>Diepvriezer *** (-18°C) :</li></ul></div><div><div>2 dagen</div><div>1 week</div><div>Meerdere maanden</div><div>(zie bedrukking op het zakje)</div></div></div> |  |  |
| Houdbaarheid:       | 24 maanden bij - 18° C                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |

|                                       |                                                                                                                   |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <sup>1</sup> 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.: | <b>L9055</b> 11 22<br><b>L9055</b> 11 22 |
|                 | 9 Productiejaar:                                    |       | <b>2019</b>                              |
|                 | 055 Productiedag:                                   |       | <b>24 Februari</b>                       |
|                 | 11 Verpakkingsmachine                               |       |                                          |
|                 | 22 Uur van verpakken                                |       |                                          |

Product specificaties

| CHEMISCHE ANALYSE                                                                    |                       |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Droge stof                                                                           | Doel                  | 32 %             |
| VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT                                        |                       |                  |
|                                                                                      |                       | RI <sup>3</sup>  |
| Kilojoules (kJ)                                                                      | 620                   |                  |
| Kilocalorieën (kcal)                                                                 | 148                   | 7 %              |
| Vetten (g)                                                                           | 5.0                   | 7 %              |
| waarvan verzadigd (g)                                                                | 0.5                   | 3 %              |
| Koolhydraten (g)                                                                     | 22                    | 8 %              |
| waarvan suikers (g)                                                                  | 0.5                   | 1 %              |
| Vezels (g)                                                                           | 2.5                   |                  |
| Eiwitten (g)                                                                         | 2.4                   | 5 %              |
| Zout (g)                                                                             | 0.1                   | 1 %              |
| <sup>3</sup> Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal) |                       |                  |
| LENGTE VAN DE FRIETEN                                                                |                       |                  |
| Indicatieve gegevens                                                                 | % in aantal           |                  |
| < 2,5 cm    Max.                                                                     | 4                     |                  |
| > 5 cm      Doel                                                                     | 60                    |                  |
| > 7.5 cm    Doel                                                                     | 10                    |                  |
| 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                                                                    |                       |                  |
| Grote gebreken                                                                       | Max.                  | 6 stuks/kg       |
| Donkere vlekken (diameter > 5 mm)                                                    |                       |                  |
| Bleke vlekken (diameter > 10 mm)                                                     |                       |                  |
| Kleine gebreken                                                                      | Max.                  | 15 stuks/kg      |
| Donkere vlekken (diameter tussen 3 en 5 mm)                                          |                       |                  |
| Bleke vlekken (diameter tussen 5 en 10 mm)                                           |                       |                  |
| Aangebrande stukjes                                                                  | Max.                  | 0.5 % in gewicht |
| KLEUR                                                                                |                       |                  |
| Kleur van de diepgevroren frieten                                                    | USDA "00" - "0"       |                  |
| Kleur van de bereide frieten                                                         | USDA "0" - "1"        |                  |

---

**Dieet**

|                   | Ja       | Nee      |
|-------------------|----------|----------|
| Vegetarisch       | <b>x</b> |          |
| Lacto-Vegetarisch | <b>x</b> |          |
| Veganistisch      | <b>x</b> |          |
| Halal             | <b>x</b> |          |
| Kosher            |          | <b>x</b> |

---

**Certificaties**[www.lutosa.com/nl/downloads](http://www.lutosa.com/nl/downloads)

BRC  
ACG  
FCA

---

**Verklaringen**

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GGO's</b>                             | 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 <sup>4</sup> en nr 1830/2003 <sup>4</sup> geen betrekking heeft op dit product.                                                                                                                      |
| <b>Ionisatie straling</b>                | 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 <sup>4</sup> ondergaat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Contaminanten</b>                     | Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordeningen (EG) nr 2023/915 <sup>4</sup> en nr 333/2007 <sup>4</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Residuen van bestrijdingsmiddelen</b> | Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 396/2005 <sup>4</sup> betreffende de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen of diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG <sup>4</sup> .                                                                                                                                    |
| <b>Primaire verpakking</b>               | 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 <sup>4</sup> inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG <sup>4</sup> en 89/109/EEG <sup>4</sup> en in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1169/2011 <sup>4</sup> betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. |

<sup>4</sup>Het geheel van de Richtlijnen en Verordeningen staat op

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_nl.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_nl.htm)