

Zoete aardappel frietjes [PG 34302]

10-10 mm - Gecoat - Voorgebakken & Diepgevroren

Technische productfiche



Ingrediënten¹	Zoete aardappelen 86%, plantaardige oliën (koolzaadolie, zonnebloemolie, in wisselende verhoudingen), rijst- en maïsmeel, gemodificeerd aardappelzetmeel, aardappeldextrine, zout, rijsmiddelen E450i-E500ii, stabilisator E415, kleurstof: paprika-extract, E100.
---------------------------------	--

Variëteit van de aardappel	Covington of zo.
-----------------------------------	------------------

Oorsprong van de aardappel	EU en niet-EU
-----------------------------------	---------------

Bereiding	<table> <tr> <th></th><th>Diepgevroren product (-18°C)</th></tr> <tr> <td>Frituurpan²</td><td>2'30 -3'30 op 175°C</td></tr> <tr> <td>Oven⁵</td><td>20-25' op 200°C</td></tr> </table> ² www.goodfries.eu ⁵ De baktijden kunnen licht variëren naargelang het type oven.		Diepgevroren product (-18°C)	Frituurpan ²	2'30 -3'30 op 175°C	Oven ⁵	20-25' op 200°C
	Diepgevroren product (-18°C)						
Frituurpan ²	2'30 -3'30 op 175°C						
Oven ⁵	20-25' op 200°C						

Bewaring	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen Transport - opslag: -18°C Bewaring: ♦ Diepvriezer *** (-18°C) : Meerdere maanden (see printing on packing) Houdbaarheid: 24 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
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2		x		x

Traceerbaarheid

Productiedatum :

b.v.:

9055

15:15

9 Productiejaar:

2019

055 Productiedag:

24 Februari

15:15 Ur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE				
Vetgehalte	Doel	5.7 %	Max.	- %
Vrije vetzuurgraad			Max.	1.5 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT				
				RI ²
Kilojoules (kJ)		680		
Kilocalorieën (kcal)		162		8 %
Vetten (g)		5.7		8 %
waarvan verzadigd (g)		0.6		3 %
Koolhydraten (g)		24		9 %
waarvan suikers (g)		14		16 %
Vezels (g)		3.4		
Eiwitten (g)		2		4 %
Zout (g)		0.25		4 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LENGTE VAN DE FRIETEN				
Indicatieve gegevens		% in aantal		
< 2 cm	Max.	5		
> 5cm	Min.	60		
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE				
		m		M
Standaard kiemgetal		50 000 / g		100 000 / g
<i>E. coli</i>		10 / g		100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g		100 / g
Gisten		1 000 / g		5 000 / g
Schimmels		1 000 / g		5 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g		100 / g
Salmonella		Afwezig / 25 g		Afwezig / 25 g
VISUELE KWALITEIT				
Grote gebreken		Max.	12 stuks/kg	
Donkere vlekken (diameter > 6 mm)				
Bleke vlekken (diameter > 10 mm)				
Kleine gebreken		Max.	20 stuks/kg	
Donkere vlekken (diameter tussen 3 en 6 mm)				
Bleke vlekken (diameter tussen 6 en 10 mm)				
Aangebrande stukjes		Max.	0.5 % in gewicht	

Dieet

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

Certificaties

BRC
IFS

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 1881/2006 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