

Frieten 10-10 mm Foodservice [PG 39024]

Omgeholde Ultra Crunchy - Voorgebakken & Diepgevroren

Technische productfiche

Ingrediënten¹	Aardappelen (88%), zonnebloemolie, rijstmeel, gemodificeerd aardappelzetmeel, maïsmeel, maïszetmeel, zout, aardappeldextrine, rijsmiddelen E450i-E500ii, verdikkingsmiddel E415, kruiden.
---------------------------------	---

Variëteit van de aardappel	Geelvlezige aardappelen.
-----------------------------------	--------------------------

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

Bereiding	
	Diepgevroren product (-18°C)
Frituurpan²	3-4 minuten op 175°C
Oven⁵	15-20 minuten op 200°C
	Alternatieve bereiding
	Diepgevroren product (-18°C) - 400g portie
Luchtfriteuse⁵	+/- 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

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
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.: **L9055** 61 22
L9055 61 22

9 Productiejaar: **2019**
055 Productiedag: **24 Februari**

61 Verpakkingsmachine
22 Uur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE		
Droge stof	Doel	35 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT		
		RI ³
Kilojoules (kJ)	685	
Kilocalorieën (kcal)	163	8 %
Vetten (g)	4.5	6 %
waarvan verzadigd (g)	0.5	3 %
Koolhydraten (g)	27	10 %
waarvan suikers (g)	0.5	1 %
Vezels (g)	2.4	
Eiwitten (g)	2.6	5 %
Zout (g)	0.52	9 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LENGTE VAN DE FRIETEN		
Indicatieve gegevens	% in aantal	
< 2,5 cm Max.	2	
> 5 cm Doel	75	
> 7,5 cm Doel	20	
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.	18 stuks/kg
Donkere vlekken (diameter tussen 3 en 5 mm)		
Bleke vlekken (diameter tussen 5 en 10 mm)		
Aangebrande stukjes	Max.	1 stuk/kg
KLEUR		
Kleur van de diepgevroren frieten	USDA "0" - "1"	
Kleur van de bereide frieten	USDA "1"	

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 op

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_nl.htm