

Verse frieten 10-10 mm Foodservice [PG 32052] Zonnebloemolie - Vorgebakken & Versgekoelde



Technische productfiche

Ingrediënten¹ Aardappelen, zonnebloemolie, dextrose.

Variëteit van de aardappel Geelvezige aardappelen.

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

Bereiding

	Vers product (0°C - 4°C)
Frituurpan ²⁻⁵	2-3 minuten op 175°C
Oven ⁵	10-15 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

Transport - opslag:

Bij 0°C tot +4°C

Bewaring:

- ♦ Koelkast (bij 0°C tot +4°C)

Beperkte duur

Houdbaarheid:

26 dagen bij 0°C tot +4°C

Verpakt onder beschermende atmosfeer

¹Belangrijkste allergene

[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
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂		x		x

Traceerbaarheid
Productiedatum (lot nr samengesteld uit 8 cijfers):

 b.v.: **L9055 41 22**
22:53
9 Productiejaar: **2019**
055 Productiedag: **24 Februari**
41 Verpakkingsmachine
22 Uur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE		
Droge stof	Doel	34 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G VERS PRODUCT		
		RI ³
Kilojoules (kJ)	620	
Kilocalorieën (kcal)	147	7 %
Vetten (g)	4	6 %
waarvan verzadigd (g)	0,4	2 %
Koolhydraten (g)	24	9 %
waarvan suikers (g)	0,6	1 %
Vezels (g)	2,5	
Eiwitten (g)	2,6	5 %
Zout (g)	0,075	1 %
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.	4	
> 5 cm Doel	62	
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE		
	M (Productie)	M (Houdbaarheid)
Standaard kiemgetal	100 000 / g	1 000 000 / g
Coliformen	100 / g	
<i>E. coli</i>	10 / g	10 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 000 / g	1 000 / g
Gisten	10 000 / g	100 000 / g
Schimmels	10 000 / g	10 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	1 000 / g	10 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 / g	< 100 / g
Salmonella	Afwezig 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.	0,5 % in gewicht
KLEUR		
Kleur van de versgekoelde frieten	USDA "0"	
Kleur van de bereide frieten	USDA "0" - "1"	

Dieet

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

Certificatieswww.lutosa.com/nl/downloads

BRC
IFS
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 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