



Puree Natuur [PG 15617]

Diepgevroren

Technische productfiche

Ingrediënten¹	Aardappelen (97%), emulgator E471, stabilisator E450i, specerij (kurkuma). <i>Kan sporen bevatten van: Tarwe, Melk, Sulfiet.</i>
Variëteit van de aardappel	Geelvezige aardappelen.
Oorsprong van de aardappel	België, Frankrijk, Nederland, Duitsland.

Bereiding		Diepgevroren product (-18°C)	
Microgolfoven ⁵	+ 75 ml van melk of water voor 250 g		
	900 W		+/- 4 minuten
Kookpan	+ 100 ml van melk of water voor 250 g		
	Op een gematigd vuur		+/- 6 minuten
Oven combi-steamer ⁵	Voor 2500 g		
	100°C		+/- 12 minuten

⁵ De baktijden kunnen licht variëren naargelang het type oven.

Bewaring	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen		
	Transport - opslag:	-18°C	
	Bewaring:		
	♦ Koelkast (0-2°C) :		24 uur
	♦ 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 SO ₂		x	x	

Traceerbaarheid
Productiedatum (lot nr samengesteld uit 8 cijfers):

 b.v.: **L0055** 25 22

L0055 25 22

0 Productiejaar: **2020**
055 Productiedag: **24 Februari**
25 Verpakkingsmachine

22 Uur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE			
Droge stof	Doel	20 %	Min. 17 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT			
			Ri ³
Kilojoules (kJ)		344	
Kilocalorieën (kcal)		81	4 %
Vetten (g)		0,3	0 %
waarvan verzadigd (g)		0,2	1 %
Koolhydraten (g)		17	7 %
waarvan suikers (g)		0,3	0 %
Vezels (g)		1,6	
Eiwitten (g)		1,8	4 %
Zout (g)		0,025	0 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)			
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE			
		m	M
Standaard kiemgetal		10 000 / g	100 000 / g
Coliformen		100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>		10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g	100 / g
Gisten		100 / g	1 000 / g
Schimmels		100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>		100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g	100 / g
Salmonella		Afwezig op 25 g	
VISUELE KWALITEIT			
Gemiddelde diameter		12 mm	
Visuele gebreken (diameter > 1 mm)		Max. 10/500 g	

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