



AardappelVLOKKEN 5 mm [PG 15697]

CODE 5

Technische productfiche

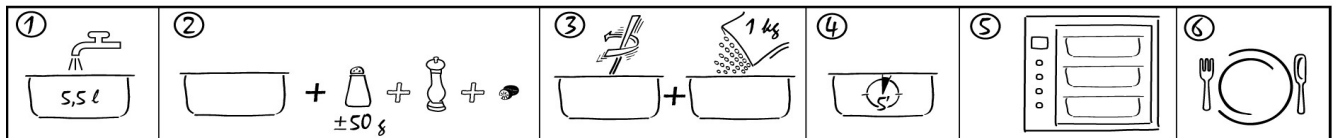


Ingrediënten¹	Gedehydrateerde aardappelen (99%), emulgator E471 (Mono- en diglyceriden van vetzuren), antioxidanten E304 (Vetzuuresters van ascorbinezuur) - E223 (Natriumdisulfiet), specerij, zuurteregelaar E330 (Citroenzuur).
---------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

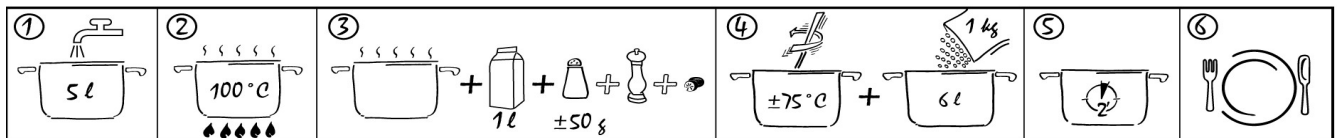
Variëteit van de aardappel	Geelvezige aardappelen.
-----------------------------------	-------------------------

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

Bereiding



Voor 1 kg aardappelvlokken - Koude ketting: • Breng 5,5 l koude water aan de recipiënt • Voegt 50 g zout toe • De vloeistof omroeren (draaibeweging) en 1 kg aardappelvlokken toevoegen (strooien) • 5 minuten laten hydrateren • Mengten zonder op te kloppen en de puree is klaar voor de koude bereiding ($T^{\circ} < 7^{\circ} \text{C}$ in max. 2 uur).



Voor 1 kg aardappelvlokken - Warme ketting: • Breng 5 l water aan de kook • De recipiënt verwijderen van het vuur en 50 g zout en 1 l melk op kamertemperatuur toevoegen, om de ideale temperatuur van (75°C - 80°C) te bekomen • De vloeistof omroeren (draaibeweging) en 1 kg vlokken toevoegen (strooien) • Ongeveer 2 minuten laten hydrateren • Mengten zonder te kloppen en vervolgens opdienen.

Bewaring

Transport - opslag:	In een droge opslagplaats (bij voorkeur bij $+10^{\circ} \text{C}$ tot $+15^{\circ} \text{C}$)
Bewaring:	In een droge opslagplaats (bij voorkeur bij $+10^{\circ} \text{C}$ tot $+15^{\circ} \text{C}$)
Houdbaarheid:	12 maanden in een droge opslagplaats (bij voorkeur bij $+10^{\circ} \text{C}$ tot $+15^{\circ} \text{C}$)
Na reconstitutie:	In een koelruimte tussen 0°C en 3°C voor een maximale houdbaarheid van 3 dagen .

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 35 22

0 Productiejaar:

2020

055 Productiedag:

24 Februari

35 Verpakkingsmachine

22 Uur van verpakken

Product specificaties

VOEDINGSWAARDE PER 100 G DROOGPRODUCT		
		RI ³
Kilojoules (kJ)	1478	
Kilocalorieën (kcal)	349	17 %
Vetten (g)	1.0	1 %
waarvan verzadigd (g)	0.8	4 %
Koolhydraten (g)	73	28 %
waarvan suikers (g)	1.5	2 %
Vezels (g)	8.0	
Eiwitten (g)	8.0	16 %
Zout (g)	0.1	1 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
CHEMISCHE ANALYSE		
Vochtgehalte:	< 8 %	
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	
FYSISCHE EIGENSCHAPPEN		
Granulometrie (met zeefopeningen van 1 mm en 5 mm):		
< 1 mm	Max.	35 %
> 5 mm	Max.	5 %
Typische aardappelkleur: Geel		
Gebreken (zwarte vlekjes, schilresten...) $\varnothing \geq 1$ mm: Max. 10/100 g		

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