

Productsoort	Aardappelen																
Algemeen	Koud met messengeschilde aardappelen																
Grondstofsificatie	<p>De gebruikte rassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geel- of witvlezig ras <p>Land van herkomst grondstof:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nederland - Duitsland - Frankrijk - België <p>Normen grondstofkeuring:</p> <table> <tr> <td>- Onderwatergewicht</td> <td>350 – 430 g</td> </tr> <tr> <td>- Blauw/rooibeschatiging</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Verse beschadiging</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Zwaar blauw/beschadiging</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Zware misvorming</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Groen</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Ziek</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>- Rot</td> <td>< 2%</td> </tr> </table>	- Onderwatergewicht	350 – 430 g	- Blauw/rooibeschatiging	< 2%	- Verse beschadiging	< 2%	- Zwaar blauw/beschadiging	< 2%	- Zware misvorming	< 2%	- Groen	< 2%	- Ziek	< 2%	- Rot	< 2%
- Onderwatergewicht	350 – 430 g																
- Blauw/rooibeschatiging	< 2%																
- Verse beschadiging	< 2%																
- Zwaar blauw/beschadiging	< 2%																
- Zware misvorming	< 2%																
- Groen	< 2%																
- Ziek	< 2%																
- Rot	< 2%																
Variëteiten	<ul style="list-style-type: none"> -Bonken 60+ mm -Tafel 50-60 mm -Superkriel 23-25 mm -Superbonken 70+ mm -Frites 10/10, 12/12 en 10/14 mm -Schijven 6 mm -Minikriel 19 mm -Haagse blokjes 20 x 20 x 15 mm -Handgeschild heel -Handgeschild half -Handgeschild kwarten -Drielingen 40-50 mm -Schrapbonken 60+ mm 																
Eindproduct normering	<p>Pitnorm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De pitnorm van het eindproduct is opgebouwd uit zwaar – middelzwaar – lichte gebreken <ul style="list-style-type: none"> * Zwaar > 10 mm * Middelzwaar 6 – 10 mm * Licht < 6 mm - Voorbeeld pitnorm 2-4-25: 2% van de aardappelen heeft een gebrek groter dan 10 mm, 4% van de aardappelen heeft een gebrek tussen 6 en 10 mm en 25% van de aardappelen heeft een gebrek kleiner dan 6 mm. 																

Glazigheid:

- Glazigheid ontstaat als gevolg van groeistoornissen. De knol, of een gedeelte van de knol heeft dan een tekort aan zetmeel. Dit ziet er waterig/glazig uit. Het al of niet voorkomen van glazigheid is seizoens/weersafhankelijk.
- * Glas > 30% van het oppervlak: 0,5%
- * Glas < 30% van het oppervlak: 2%
- * Enige glazigheid: 4%

Conservering:

- Sulfiet (Drywhite)

Productkarakteristieken

Productvorm:	Rond of gesneden
Geur:	Producteigen, niet muff of oud
Kleur:	Wit – geel
Smaak:	Vers, producteigen
Consistentie:	Licht vast

Fysisch/chemisch

Voedingswaarde	355/85 KJ/kcal/100 g
Eiwit	2,0 g/100 g
Vet	0,0 g/100 g
onverz. vet	0,0 g/100 g
Koolhydraten	19,0 g/100 g
waarvan suikers	0,0 g/100 g
Vezels	3,0 g/100 g
Calcium	6,0 mg/100 g
Natrium	2,0 mg/100 g
IJzer	0,5 mg/100 g
Vit. C	14 mg/100 g

Gegevens gebaseerd op gegevens uit de Voedingswaardetabel 2010.

Variaties in waarden mogelijk door veranderingen in ras, groeiomstandigheden etc.

Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.): afwezig

Microbiologisch

- Aerob kiemgetal < 10.000.000 kve/ g
- Enterobacteriaceae < 10.000 kve/g
- Gisten en schimmels < 100.000 kve/g
- Lactobacillus < 1.000.000 kve/g
- Staphylococcus aureus < 1.000 kve/g
- Escherichia coli < 1.000 kve/g
- Listeria < n.a. in 25 g
- Salmonella < n.a. in 25 g

Houdbaarheid:

- Weergegeven op de verpakking middels een THT-code
- Houdbaarheidsonderzoek: 4 x per jaar

Bereiding	Kookaardappelen: <ul style="list-style-type: none">- Ca. 18-20 min. koken in water 100 ° C- Ca. 20-25 min. in steamer 100 ° C
Bedoeld Gebruik	Verhitten voor consumptie
Codering	THT-codering: <ul style="list-style-type: none">- Productiedatum middels alfanumerieke dag- Dag van productie + 7 dagen- Houdbaar tot en met de aangegeven datum- Nieuwe oogst dag van productie + 6 dagen
Verpakking	<p>Ingrediëntendeclaratie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vers geschilde aardappelen- Sulfit (E223) <p>Gewicht:</p> <ul style="list-style-type: none">- Voorgedrukt op sticker- Nominaal afvulsysteem <p>Productnaam:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bij verpakkingen gedrukt op de codeersticker <p>Bewaaradvies:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gekoeld bewaren bij max. 7 ° C <p>Alle producten zijn verpakt met conserveringsmiddel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Drywite form.no. 3- Appèl <p>Verpakkingsmateriaal + diktes:</p> <p>Ek-pack Folien</p> <ul style="list-style-type: none">- EK-ester K dikte : 12/70 <p>Flexofol Verpakkingen</p> <ul style="list-style-type: none">- PETP/PE dikte : 12/70- PETP/PE-EVOH-PE AF dikte : 12-45 <p>Besteleenheid/minimale bestellinghoeveelheid:</p> <ul style="list-style-type: none">- Klantafhankelijk <p>Verpakkingen</p> <ul style="list-style-type: none">- 5 kg verpakking- 2 kg verpakking- 1 kg verpakking- 800 g verpakking- 450 g verpakking <p>Overtollige ruimte:</p>

- De kopruimte in de verpakkingen wordt voor zover technisch mogelijk vermeden

Opslag/aanlevercondities

Opslagcondities verpakking:

- Gekoeld bewaren bij max. 7 ° C
- Geen direct gevaar bij opslag / aanlevering schommelingen tussen 7 en 10 ° C.

Opslagtemperatuur koelcel:

- ≥ 2 ° C

Transporttemperatuur:

- ≥ 4 ° C (max. 7 ° C)

Allergie-informatie

(Volgens de LEDA-lijst)

Sulfiet:

- < 50 ppm na bereidingsvoorschrift (volgens Richtlijn 2003/89/EG, september 2005)

Wettelijke normen

De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de volgende normen:

- a. Nederlandse Warenwet (zie www.overheid.nl)
- b. Europese wetgeving m.b.t. residuen van bestrijdingsmiddelen
- c. Agricultural Quality Standards van de United Nations Economic Commission for Europe (UN-ECE)
- d. PT-normen
- e. Algemene Levensmiddelen Verordening (General Food Law; verordening (EG) 178/2002
- f. Verordening (EG) nr. 2073/2005, inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- g. Verordening (EG) nr. 852/2004 betreft levensmiddelenhygiëne