



PRODUCTSPECIFICATIE

752 CV Verse Friet 700g

Naam : CêlaVita b.v.
Adres : Puttensteinsveldweg 22
P.O. Box 22
8090 AA Wezep
Holland
Telnr. : (+31) (0) 38 - 845 9 700
Faxnr. : (+31) (0) 38 - 845 9 600
E-mail : info@celavita.nl

PRODUCTBESCHRIJVING

Vers geschilde, gesneden, geblancheerde, voorgebakken gekoelde en verpakte frites.

SAMENSTELLING

Aardappelen - 100% vet.

GEBRUIKTE AARDAPPELGRONDSTOF

Gebruikte rassen : Agria > 40+
Land van herkomst : Nederland, Duitsland, Frankrijk en België
Beschikbaarheid : Het hele jaar beschikbaar

PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

Smaak : Producteigen
Geur : Producteigen
Kleur : Kleurklasse 0-2 (USDA)
Vorm : Snijmaat 9x9 mm (maximaal afwijking 20 gew % naar boven). Maximaal 3 gew. % smalle st
Consistentie : zacht bloemig van binnen en krokant van buiten (80% na 4 minuten)
Gebreken : Norm: per kg: max. 1 staafje(>10 mm) - max. 8 staafjes (6-10 mm). max 27 staafjes (3-6 mm)
Lengtespecificatie : < 30 mm - max. 3 gew.%

VOEDINGSWAARDE (per 100 gram)

Energie : 689 kJ
165 kcal
Eiwit : 2,2 g
Koolhydraten : 23 g
waarvan suikers : - g
Vet : 6,9 g
vetzuren
verzadigd : 3,9 g
enkelvoudig onverzadigd : nb g
meervoudig onverzadigd : nb g
trans : nb g
Voedingsvezel : 2,8 g
Natrium : 0,06 g
Zout : 0,15 g

De gegevens zijn gebaseerd op chemische analyse

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

MICROBIOLOGISCH

Onderzoek op dag van productie:
(op CêlaVita-lab)

Aeroob kiemgetal
Enterobacteriaceae
Gisten en schimmels
Lactobacillus

Richtwaarde

5000 /g
500 /g
50 /g
250 /g

Norm einde tht

2,50E+06 /g

Kwartaalonderzoek

Ieder kwartaal analyseert een onafhankelijk gecertificeerd laboratorium microbiologisch onderzoek in vers product op de derde dag na productie. Op einde THT vindt pathogenenonderzoek plaats waarbij het product bewaard is bij 10°C.
Ieder kwartaal voert een onafhankelijk gecertificeerd laboratorium onderzoek uit op residuen en zware metalen.

Aeroob mesofiel kiemgetal
Anaeroob mesofiel kiemgetal
Enterobacteriaceae
Gisten en schimmels
Lactobacillus
Escherichia coli

Salmonella
Listeria monocytogenes
Aerobe mesofiele sporenvormers
Anaerobe mesofiele sporenvormers
Sporen van sulfietreducerende Clostridia

Houdbaarheidsonderzoek

Eindproduct wordt twee dagen bewaard bij 2°C, vervo lgens wordt het overgeplaatst naar 7°C en microbiologisch onderzocht.

Houdbaarheid

Bij ontvangst minimaal

12 dagen houdbaar

ADDITIEVEN

Conserveermiddelen

N.v.t.

Overige Additieven

N.v.t.

GMO/BESTRALING

GMO (of -ingredienten)

N.v.t.

Bestraling (of bestraalde ingredienten)

N.v.t.

ALLERGIE-INFORMATIE

LeDa code	GS1 code	Allergeen	
wettelijke allergenen			
1.1	UW	Tarwe	N
1.2	NR	rogge	N
1.3	GB	Gerst	N
1.4	GO	Haver	N
1.5	GS	Spelt	N
1.6	GK	Kamut	N
1	AW	Gluten (*)	N
2.0	AC	Schaaldieren	N
3.0	AE	Ei	N
4.0	AF	Vis	N
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	N
6.0	AY	Soja	N
7.0	AM	Koemelk	N
8.1	SA	Amandelen	N
8.2	SH	Hazelnoten	N
8.3	SW	Walnoten	N
8.4	SC	Cashewnoten	N
8.5	SP	Pecannoten	N
8.6	SR	Paranoten	N
8.7	ST	Pistachenoten	N
8.8	SM	Macademianoten	N
8	AN	Noten (schaalvruchten) (*)	-

LeDa code	GS1 code	Allergeen	
9.0	BC	Selderij	N
10.0	BM	Mosterd	N
11.0	AS	Sesam	N
12.0	AU	Zwalevdioxide en Sulfaat (> 10mg/kg), uitgedrukt als SO2	N
13.0	NL	Lupine	N
14.0	UM	Weekdieren	N
		Aanvullende allergenen	
20.0	ML	Lactose	N
21.0	NC	Cacao	N
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	N
23.0	MK	Kippenvlees	N
24.0	NK	Koriander	N
25.0	NM	Maïs	N
26.0	NP	Peulvruchten	N
27.0	MC	Rundvlees	N
28.0	MP	Varkensvlees	N
29.0	NW	Wortel	N

Recept bevat (Y/N), kan bevatten (M), onbekend (U)

(*) Dit alleen invullen als er sprake kan zijn van kruisbesmetting

vegetarisch	ja
biologisch	nee
kosjer	nee
veganistisch	ja

VERPAKKING

Gewicht	700g: e-merk
Verpakkingsmateriaal / afmeting	Folie:190x 41x 260mm
Codering verpakking	THT-datum, productiecode, barcode, productnaam
Verpakt onder beschermende atmosfeer	80% CO2 - 20% N2
Secundaire verpakking / afmeting	Klantafhankelijk
Codering secundaire verpakking	Klantafhankelijk
Productiecode	Inpakmachinenummer, lotnummer, inpaktijd

Bereiding :

Oven: 14 minuten bakken op bakplaat in het midden van voorverwarnde oven (200 °C)

Frituren: Ca. 3 minuten in kleine porties bij een temperatuur van 175 °C .

BEWAARCONDITIES

Bewaaradvies op verpakking

Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Na openen maximaal 24 uur houdbaar in de koelkast in afgedekte verpakking

KWALITEITSBORGING EN WETGEVING

De borging van de kwaliteitsnormen van ons kwaliteitszorgsysteem vindt plaats volgens ISO9001, HACCP en een gecertificeerd BRC systeem. In het onderstaande schema zijn de processtappen, de CCP's en de punten waarop gecontroleerd wordt aangegeven.

Cêlavita producten voldoen aan alle Nederlandse (Warenwet) en Europese wetgeving wat betreft product(ie), verpakking en transport.

n.v.t.	Processtap:	Controle Op:
	Grondstofvoorbereiding CêlaVita Ontvangst aardappelgrondstof Sorteren van aardappelgrondstof Reiniging aardappelgrondstof Scheiden gesorteerde aardappelgrondstof op basis van onderwatergewicht	- Kwaliteitsgebreken (rot, groen) - Rasvermenging - Boven- en/of ondermaat - Werking kluiten- en loofafscheider - Densiteit zoutbaden
	Produceren halffabrikaten Transport van aardappelen van CAB naar CêlaVita Uitlezen aardappelen	- Ras- en maatvermenging - Instellingen apparatuur - Gebreken (pitten, groen, rot, etc.)
	Blancheren (CCP) / koken aardappelen	- Instellingen apparatuur - Gaarheid <ul style="list-style-type: none"> - peroxidase-test - snelheid / temperatuur blancheur - gaarheidsmeting - Aantal gebreken
x	Koelen (CCP)	- Temperatuur - Aantal gebreken - Micro-organismen
x	Tussenopslag van het halffabrikaat	- Temperatuur tussenopslag (CCP) - Verblijftijd - Reinheid bakken
x	Kruiden / ingrediënten Ingangscntrole gekoeld product (CCP) Mengen kruiden / ingrediënten	- Temperatuur - dosering - kruisbesmetting - reiniging
x	Koelen (CCP)	- Temperatuur - Micro-organismen
x	Inpakken gemengd product	- Zie 'inpakken halffabrikaat' - inpakvolgorde ivm kruisbesmetting allergenen
x	Inpakken halffabrikaat	- Instellingen apparatuur - Foliesoort - Gewicht - Lekkage - Micro-organismen - Codering - Restzuurstofgehalte - Reinheid fust - Werking metaaldetector (CCP)
	Autoclaveren / Frituren / MicVac™	- Instellingen apparatuur - Controle tijd/temperatuur(curve)
x	Koelen (CCP)	- Temperatuur - Micro-organismen
x	Inpakken halffabrikaat	- Zie 'inpakken halffabrikaat'
	Eindproduct Opslag eindproduct (2-4°C) (CCP) Transport eindproduct (2-4°C)	- Continue temperatuurregistratie koelcel met alarm - Temperatuur (controle door extern bedrijf)
	Reinigen Reinigen en desinfecteren	- Reinheid - Concentratie reinigings- en desinfectiemiddelen
	Kalibratie Kalibreren meetmiddelen	- Afwijking meetmiddelen
	Persoonlijke hygiëne Hygiënisch werken	- Hygiëne voorschriften
	Ongedierte bestrijding Ongedierte bestrijding	- Ongedierte (controle door extern bedrijf)
	Preventief onderhoud Onderhoud machinepark	- Onderhoudsplan