

PRODUCTSPECIFICATIE

CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G

Naam : CêlaVíta b.v.
Adres : Puttensteinsveldweg 22
Postbus 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, geblancheerde, gekoelde en verpakte aardappelen
in diverse vormen en maten.

SAMENSTELLING

Verse aardappelen en zout

GEBRUIKTE AARDAPPELGRONDSTOF

Gebruikte rassen : Geelvlezig
Land van herkomst : Nederland, Duitsland, Frankrijk en België
Beschikbaarheid : Het hele jaar beschikbaar

PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

Smaak : Vers, producteigen
Geur : Producteigen, niet muf of oud
Kleur : Geel
Vorm : Rond of gesneden
Consistentie : Licht vast
Gebreken : Pitnorm (aantal - %) in 3 klassen: % > 10 mm, % 6-10 mm en % < 6 mm, te weten
4-6-25 voor : Fijne Kook Aardappelen
2-4-25 voor : Golfjes, Dobbeltjes en Minikrieltjes

Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.

PRODUCTSPECIFICATIE

CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G

VOEDINGSWAARDE

Energie	341	kJ / 100 g
	80	kcal / 100 g
Eiwit	2,2	g / 100 g
Koolhydraten	17,9	g / 100 g
waarvan suikers	1,1	g / 100 g
Vet	0,0	g / 100 g
waarvan verzadigd	0,0	g / 100 g
Voedingsvezel	3,1	g / 100 g
Natrium	0,2	g / 100 g
Kalium	446	mg / 100 g (14% ADH)
Vitamine C	11	mg / 100 g (18% ADH)

*Gegevens gebaseerd op gegevens uit NEVO Voedingsmiddelentabel 2001.
Variaties in waarden mogelijk door veranderingen in ras, groeiomstandigheden, etc.*

MICROBIOLOGISCH

Onderzoek op dag van productie		Richtwaarde	Actienorm
(op CêlaVíta-laboratorium)	Aeroob kiemgetal	5.000 / g	25.000 / g
	Enterobacteriaceae	500 / g	
	Gisten en schimmels	50 / g	
	Lactobacillus	250 / g	
Jaaronderzoek	: Ieder jaar onderzoek door een onafhankelijk Sterlaboratorium op de derde dag na productie.		
	Aeroob mesofiel kiemgetal	Salmonella	
	Anaeroob mesofiel kiemgetal	Listeria monocytogenes	
	Enterobacteriaceae	Aerobe mesofiele sporenvormers	
	Gisten en schimmels	Anaerobe mesofiele sporenvormers	
	Lactobacillus	Sporen van sulfietreducerende Clostridia	
	Escherichia coli		
Houdbaarheidsonderzoek	: Eindproduct wordt twee dagen bewaard bij 2°C, vervolgens wordt het overgeplaatst naar 7°C en om de dag microbiologisch ingezet.		
Houdbaarheid	: Dag van productie + 12 dagen. Bij ontvangst minimaal 7 dagen houdbaar.		

ADDITIEVEN

Conserveermiddelen	: N.v.t.
Overige Additieven	: N.v.t.

Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.

PRODUCTSPECIFICATIE

CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G

GMO/BESTRALING

GMO : N.v.t.

Bestraling : N.v.t.

ALLERGIE-INFORMATIE (volgens ALBA-lijst 2005)

+ = bevat

- = vrij van

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Soort stof		Soort stof	
melkeiwit	-	peulvruchten	-
lactose	-	noten	-
ei	-	notenolie	-
soja-eiwit	-	pinda's	-
soja-lecithine	-	pindaolie	-
gluten	-	sesam	-
tarwe	-	sesamolie	-
rogge	-	glutaminaat	-
rundvlees	-	sulfiet (E220 t/m E228)	-
varkensvlees	-	koriander	-
kippenvlees	-	selderij	-
vis	-	wortel	-
schaal- en schelpdieren	-	lupine	-
maïs	-	mosterd	-
cacao	-		

VERPAKKING

Gewicht : 450 g; e-merk

Verpakkingsmateriaal / afmeting : Folie, 20 x 18 x 4 cm (fijne kook aardappelen, 22 x 18 x 4 cm)

Codering verpakking : THT-datum, productiecode, barcode, productnaam

Verpakt onder beschermende atmosfeer : 80% CO₂ - 20% N₂

Secundaire verpakking / afmeting : Klantafhankelijk

Codering secundaire verpakking : Klantafhankelijk

Productiecode : Inpakkachinenummer, lotnummer, inpaktijd

BEREIDING

Fijne Kook Aardappelen : Magnetron - ca. 7 minuten met enkele gaatjes in de verpakking stomen op 750 Watt.
Koken - ca. 12 minuten koken in een pan met water.

Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.

PRODUCTSPECIFICATIE

CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G

Golfjes	: Bakken	- ca. 8 minuten bakken in een koekenpan op middelhoog vuur.
	Frituren	- ca. 4 minuten frituren bij 175°C.
	Oven	- uitermate geschikt voor ovenschotels.
Dobbeltjes	: Bakken	- ca. 8 minuten bakken in een koekenpan op middelhoog vuur.
	Frituren	- ca. 4 minuten frituren bij 175°C.
	Magnetron	- ca. 6 minuten met enkele gaatjes in de verpakking stomen op 750 Watt.
Minikrieltjes	: Bakken	- ca. 8 minuten bakken in een koekenpan op middelhoog vuur.
	Frituren	- ca. 4 minuten frituren bij 175°C.
	Magnetron	- ca. 6 minuten met enkele gaatjes in de verpakking stomen op 750 Watt.

BEWAARCONDITIES

Bewaaradvies op verpakking : Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Na openen nog maximaal 24 uur houdbaar in de koelkast in dichtgevouwen verpakking.

KWALITEITSBORGING

De borging van de kwaliteitsnormen van ons kwaliteitszorgsysteem vindt plaats volgens een gecertificeerd ISO-9001, HACCP en BRC systeem. In het onderstaande schema zijn de processtappen, de CCP's en de punten waarop gecontroleerd wordt aangegeven.

Processtap:	Controle Op:
Grondstofvoorbereiding CêlaVíta	
1. Ontvangst aardappelgrondstof	- Kwaliteitsgebreken (rot, groen) - Rasvermenging
2. Sorteren van aardappelgrondstof	- Boven- en/of ondermaat
3. Reiniging aardappelgrondstof	- Werking kluiten- en loofafscheider
4. Scheiden gesorteerde aardappelgrondstof op basis van onderwatergewicht	- Densiteit zoutbaden
Produceren halffabrikaten	
5. Transport van aardappelen van CAB naar CêlaVíta	- Ras- en maatvermenging
6. Uitlezen aardappelen	- Instellingen apparatuur - Gebreken (pitten, groen, rot, etc.)
7. Blancheren aardappelen (CCP)	- Instellingen apparatuur - Gaarheid - peroxidase-test - snelheid / temperatuur blancheur - gaarheidsmeting - Aantal gebreken
8. Koelen aardappelen (CCP)	- Temperatuur - Aantal gebreken - Micro-organismen

Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.

PRODUCTSPECIFICATIE
CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G

Processtap:	Controle Op:
9. Tussenopslag van het halffabrikaat	- Temperatuur tussenopslag (CCP) - Verblijftijd - Reinheid bakken
10. Inpakken halffabrikaat	- Instellingen apparatuur - Foliesoort - Gewicht - Lekkage - Micro-organismen - Codering - Restzuurstofgehalte - Reinheid fust - Werking metaaldetector (CCP)
Eindproduct	
11. Opslag eindproduct (2-4°C) (CCP)	- Continue temperatuurregistratie koelcel met alarmering
12. Transport eindproduct (2-4°C)	- Temperatuur (controle door extern bedrijf)
Reinigen	
13. Reinigen en desinfecteren	- Reinheid - Concentratie reinigings- en desinfectiemiddelen
Kalibratie	
14. Kalibreren meetmiddelen	- Afwijking meetmiddelen
Persoonlijke hygiëne	
15. Hygiënisch werken	- Hygiëne voorschriften
Ongedierte bestrijding	
16. Ongedierte bestrijding	- Ongedierte (controle door extern bedrijf)
Preventief onderhoud	
17. Onderhoud machinepark	- Onderhoudsplan

Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.