

PRODUCTSPECIFICATIE
CV Vastkokende Aardappelen

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, geblancheerde, gekoelde en verpakte aardappelen

SAMENSTELLING

Verse aardappelen

GEBRUIKTE AARDAPPELGRONDSTOF

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

PRODUCTKARAKTERISTIEKEN

Smaak	Producteigen
Geur	Producteigen
Kleur	Producteigen
Vorm	Rond of gesneden
Consistentie	Licht vast
Gebreken	1-4-20

Pitnorm (aantal - %) in 3 klassen: % > 10 mm, % 6-10 mm en % < 6 mm

VOEDINGSWAARDE (per 100 gram)

Energie	366 kJ 87 kcal
Vet	0,3 g
<u>vetzuren:</u>	
verzadigd	0,1 g
enkelvoudig onverzadigd	0,0 g
meervoudig onverzadigd	0,2 g
trans	0,0 g
Koolhydraten	18 g
waarvan suikers	1,1 g
Voedingsvezel	1,6 g
Eiwit	2,2 g
Natrium	0,00 g
Zout	0,01 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	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 microbiologisch onderzocht.

Houdbaarheid

Bij ontvangst minimaal 7 dagen

ADDITIEVEN

Conserveermiddelen

N.v.t.

Overige Additieven

N.v.t.

GMO/BESTRALING

GMO (of -ingredienten)

N.v.t.

Bestraling (of bestraalde ingrediënten)

N.v.t.

ALLERGIE-INFORMATIE

LeDa code	GS1 code	Allergeen		LeDa code	GS1 code	Allergeen	
wettelijke allergeen				9.0	BC	Selderij	N
1.1	UW	Tarwe	N	10.0	BM	Mosterd	N
1.2	NR	rogge	N	11.0	AS	Sesam	N
1.3	GB	Gerst	N	12.0	AU	Zwavelvdiioxide en Sulfit (> 10mg/kg), uitgedrukt als SO2	N
1.4	GO	Haver	N	13.0	NL	Lupine	N
1.5	GS	Spelt	N	14.0	UM	Weekdieren	N
1.6	GK	Kamut	N	Aanvullende allergeen			
2.0	AC	Schaaldieren	N	20.0	ML	Lactose	N
3.0	AE	Ei	N	21.0	NC	Cacao	N
4.0	AF	Vis	N	22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	N
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	N	23.0	MK	Kippenvlees	N
6.0	AY	Soja	N	24.0	NK	Koriander	N
7.0	AM	Melk	N	25.0	NM	Maïs	N
8.1	SA	Amandelen	N	26.0	NP	Peulvruchten	N
8.2	SH	Hazelnoten	N	27.0	MC	Rundvlees	N
8.3	SW	Walnoten	N	28.0	MP	Varkensvlees	N
8.4	SC	Cashewnoten	N	29.0	NW	Wortel	N
8.5	SP	Pecannoten	N				
8.6	SR	Paranoten	N				
8.7	ST	Pistachenoten	N				
8.8	SM	Macademianoten	N				

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

 vegetarisch
 veganistisch

 ja
 ja

 biologisch
 kosjer

 nee
 nee

VERPAKKING

Gewicht

500 of 900g e

Verpakkingsmateriaal / afmeting

productspecifiek

Codering verpakking

Artikelnummer, THT-datum, productiecode, barcode, productnaam

Verpakt onder beschermende atmosfeer

80% CO2 - 20% N2

Secundaire verpakking / afmeting

Klantafhankelijk

Codering secundaire verpakking

Klantafhankelijk

Productiecode

Inpakkingsnummer, lotnummer, inpaktijd

BEREIDING

Water 100°C 16-18 min.

Magnetron 750 Watt 10min.

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 Schillen Uitlezen aardappelen	- Ras- en maatvermenging - Schilresten - 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
	Koelen (CCP)	- Temperatuur - Aantal gebreken - Micro-organismen
	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
	Inpakken halffabrikaat	- Instellingen apparatuur - Foliesoort - Gewicht - Lekkage - Micro-organismen - Codering - Restzuurstofgehalte - Reinheid fust - Werking metaaldetector (CCP) Fe/nFe/RVS 4/4/5, ≥5kg 5/5/7
x	Autoclaveren / Frituren / MicVac™	- Instellingen apparatuur - Controle tijd/temperatuur(curve)
x	Koelen (CCP)	- Temperatuur - Micro-organismen
	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