

**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**

<b>Onderzoek op dag van productie</b>		<b>Richtwaarde</b>	<b>Actienorm</b>
(op CêlaVíta-laboratorium)	Aeroob kiemgetal	5.000 / g	25.000 / g
	Enterobacteriaceae	500 / g	
	Gisten en schimmels	50 / g	
	Lactobacillus	250 / g	
<b>Jaaronderzoek</b>	: 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		
<b>Houdbaarheidsonderzoek</b>	: Eindproduct wordt twee dagen bewaard bij 2°C, vervolgens wordt het overgeplaatst naar 7°C en om de dag microbiologisch ingezet.		
<b>Houdbaarheid</b>	: Dag van productie + 12 dagen. Bij ontvangst minimaal 7 dagen houdbaar.		

**ADDITIEVEN**

<b>Conserveermiddelen</b>	: N.v.t.
<b>Overige Additieven</b>	: 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

<b>Soort stof</b>		<b>Soort stof</b>	
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% CO<sub>2</sub> - 20% N<sub>2</sub>

**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**

<b>Golfjes</b>	: Bakken	- ca. 8 minuten bakken in een koekenpan op middelhoog vuur.
	Frituren	- ca. 4 minuten frituren bij 175°C.
	Oven	- uitermate geschikt voor ovenschotels.
<b>Dobbeltjes</b>	: 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.
<b>Minikrieltjes</b>	: 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.

<b>Processtap:</b>	<b>Controle Op:</b>
<b>Grondstofvoorbereiding CêlaVíta</b>	
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
<b>Produceren halffabrikaten</b>	
5. Transport van aardappelen van CAB naar CêlaVíta	- Ras- en maatvermenging
6. Uitlezen aardappelen	- Instellingen apparatuur - Gebreken (pitten, groen, rot, etc.)
7. Blancheren aardappelen ( <b>CCP</b> )	- Instellingen apparatuur - Gaarheid - peroxidase-test - snelheid / temperatuur blancheur - gaarheidsmeting - Aantal gebreken
8. Koelen aardappelen ( <b>CCP</b> )	- Temperatuur - Aantal gebreken - Micro-organismen

*Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.*

**PRODUCTSPECIFICATIE**  
**CÊLAVÍTA VERSE AARDAPPELPRODUCTEN 450 G**

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

*Aan bovenstaande gegevens kunnen geen rechten worden ontleend.*