

**Productsoort** Rauw (gesneden) aardappelproducten

**Algemeen** Koud Carborundum / mesgeschilde aardappelen

**Grondstofsificatie** De gebruikte rassen:

- Hoofdseizoen Alianz, Lady Anna, Agria, (wk 33 jaar A - wk 31 jaar B)
- Tussen seizoen ras keuze in overleg (wk 27 jaar B - wk 32 jaar B)
- Titanium (wk33 – week 31)

Land van herkomst grondstof:

- Nederland
- Duitsland

Variëteiten	Sortering	Verpakkingseenheid
Superbonken	70+ / 75+ mm	5 en 2 kg
Bonken	60+ mm	5 en 2 kg
Tafel aardappel (half of kwart)	50-60 mm	5, 2, en 1 kg
Super kriel	23-25 mm	5, 2, en 1 kg
Natuurlijke kriel	28-35mm	5 en 2 kg
Kriel met schil	28-40mm	5 en 2 kg
Mini kriel	>19 mm	5 kg
Blokjes	12/12 en 20/20 mm	5 en 2 kg
Schijven	7 mm	5 kg
Frites (met en zonder schil)	10/10, 12/12 en 14-22/12 mm	5 kg
Drielingen/ delicatessen heel	30-40 mm	5 kg
Wedges (met en zonder schil)	-	5 kg

**Eindproduct normering** Pitnorm:

- De pitnorm van het eindproduct is opgebouwd uit zwaar – middelzwaar – lichte gebreken
  - \* 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.

**Productkarakteristieken**

Productvorm: Rond of gesneden (gehalveerd)  
 Geur: Producteigen, niet muf of oud  
 Kleur: Wit – geel  
 Smaak: Vers, producteigen  
 Consistentie: Kruimig

<b>Fysisch/chemisch</b>	<u>Voedingswaarde (*)</u>	<u>per 100g:</u>	<u>per portie (200g):</u>
	Energie	371kJ / 88kcal	742kJ / 176kcal
	Vetten	0,00 g	0,00 g
	waarvan verzadigde vetzuren	0,00 g	0,00 g
	Koolhydraten	19,00 g	38,00g
	waarvan Mono en disaccariden	1,00 g	2,00 g
	waarvan Polysacchariden	18,00g	36,00 g
	Eiwitten	2,00 g	4,00 g
	<u>Mineralen (*)</u>	<u>per 100g:</u>	<u>per portie (200g):</u>
	Natrium	2,00 mg	4,00 mg
	Kalium	450,00 mg	900,00 mg
	Calcium	6,00 mg	12,00 mg
	Fosfor	60,00 mg	120,00mg
	Magnesium	18,00 mg	36,00 mg
	IJzer	0,50 mg	1,00 mg
	Koper	0,09 mg	0,18 mg
	Zink	0,30 mg	0,6 mg
	<u>Vitamines (*)</u>	<u>per 100g:</u>	<u>per portie (200g):</u>
	Vitamine B1	0,12 mg	0,24 mg
	Vitamine B2	0,04 mg	0,08 mg
	Vitamine B6	0,26 mg	0,52 mg
	Vitamine C	0,15 mg	0,30 mg
	Vitamine E	0,10 mg	0,20 mg

(\*) Gegevens gebaseerd op gegevens uit de NEVO-online.rivm.nl versie 2013/4.0 ; variaties in waarden mogelijk door veranderingen in ras, groeiomstandigheden, oogsttijd, etc.

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

<b>Microbiologisch:</b>	- Aerob kiemgetal	< 10.000.000 kve/ g
	- Enterobacteriaceae	< 10.000 kve/g
	- Gisten en schimmels	< 100.000 kve/g
	- Lactobacillus	< 100.000 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

<b>Houdbaarheid:</b>	- Weergegeven op de verpakking middels een THT-code
	- Houdbaarheidsonderzoek: 2 x per jaar

<b>Bedoeld Gebruik</b>	Verhitten voor consumptie. Indien gefrituurd bij voorkeur vooraf met schoon water spoelen, en goed uit laten lekken.
------------------------	---

**Bereiding**

Kookaardappelen:

- Ca. 18-20 min. koken in water 100 ° C
- Ca. 20-25 min. in steamer 100 ° C

Frieten (vers met en zonder schil):

- Ca. 6 minuten voorbakken op 140 graden,
- Afkoelen,
- Ca. 4 minuten op 170 graden voorgebakken friet afbakken.

**Codering**

THT-codering:

- Productiecode
- Dag van productie + 7 dagen
- Houdbaar tot en met de aangegeven datum
- Nieuwe oogst dag van productie + 6 dagen

**Verpakking**

Ingrediëntendeclaratie allergenen:

Aardappelen met en zonder schil :

Conserveermiddel: bevat E223, E220 (sulfiet)

Frieten met en zonder schil:

Conserveermiddelen: bevat E223, E220 (sulfiet)

Gewicht:

- Voorgedrukt op sticker
- Nominaal afvulsysteem

Plaats productnaam:

- Bij verpakkingen gedrukt op de codeersticker

Bewaaradvies:

- Gekoeld bewaren bij max. 7 ° C

Verpakkingsmaterialen en diktes:

**Flexofol Verpakkingen (geschikt in contact met levensmiddel)**

- PETP/PE dikte : 12/70
- PETP/PE-EVOH-PE AF dikte : 12-45

Verpakkingen:

- 10 kg, 5kg, 2kg en 1kg verpakking

Overtollige ruimte:

- Kopruimte in de verpakkingen wordt voor zover technisch mogelijk is vermeden

**Vacuum Bags (geschikt in contact met levensmiddel)**

- Polyethellen/Polyamide/Polyetheleen geco-extrudeerd
- Dikte 100 micron

(Minimale) bestellinghoeveelheid en soort verpakking is klantafhankelijk.

- Opslag/aanlevercondities**
- Opslagcondities verpakking met product:
- Gekoeld bewaren bij max. 7 ° C
- Opslagtemperatuur koelcel:
- $\geq 2$  ° C
- Transporttemperatuur:
- $\geq 4$  ° C (max. 7 ° C)
- Aflevertemperatuur op dag van productie:
- $\geq 4$  ° C (max. 10 ° C)

**Allergie-informatie**

(Volgens de LEDA-lijst)

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

**Wettelijke normen**

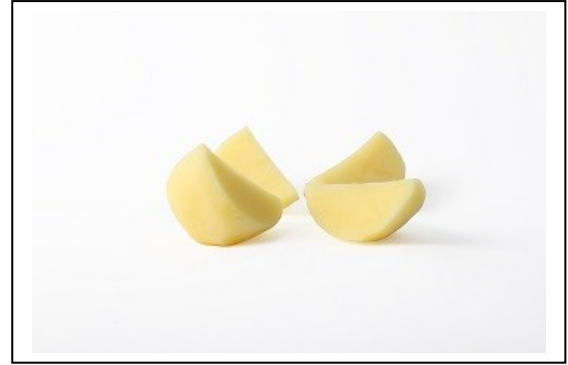
De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de volgende normen:

- a. Warenwet (zie [www.overheid.nl](http://www.overheid.nl)) met o.a.
  - Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen
  - Warenwetregeling Verontreinigingen in levensmiddelen
  - Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen
  - Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen
- b. Europese wetgeving m.b.t. residuen van bestrijdingsmiddelen;
- c. Agricultural Quality Standards van de United Nations Economic Commission for Europe (UN-ECE);
- d. Uitvoerings Verordening 543/2011, tot vaststelling nadere bepalingen sector groente en fruit;
- e. Algemene Levensmiddelen Verordening (General Food Law; verordening (EG) 178/2002, en wijzigingen hierop;
- f. Verordening (EG) nr. 2073/2005, inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, en wijzigingen hierop;
- g. Verordening (EG) nr. 852/2004 betreft levensmiddelenhygiëne, en wijzigingen hierop;
- h. Richtlijn 2000/13/EG inzake etikettering van levensmiddelen, en aanvullingen hierop;
- i. Verordening (EG) 1333/2008 van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven;
- j. Verordening (EG) nr. 1935/2004, inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;
- k. Verordening (EU) nr. 10/2011, betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;
- l. Verordening (EG) nr. 1169/2011, betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- m. Verordening (EG) nr. 2017/2158 Betreffende risicobeperkende maatregelen voor de reductie van acrylamidegehalten in levensmiddelen.

Tafel aardappelen half



Tafel aardappelen kwart



Bonken en superbonken



Blokjes



Kriel



Frites



Schijven



Drielingen / Delicatessen heel



Halve kriel met schil



Friet met schil



Wedges (met) en zonder schil

