

Productspecificatie

Geprint: 21-03-16, 9:35:19, door: Lieke

Aardappelschijfjes in roomsaus

Peka Kroef BV

Postbus 40

5400 AA Uden

NL

Tel. +31 (0)413-279279

Fax +31 (0)413-272297

E-mail. info@pekakroef.com



Algemene informatie

Specificatienr.	131731
Artikelnr.	131731
Omschrijving	1317 FL POTATO GRATIN
Omschrijving 2	Pool 6x2 kg
Wettelijke omschrijving	Aardappelschijfjes in roomsaus
Basiseenheid	stuks
Versie nummer	1
Versie datum	01-08-14
Goedgekeurd door	Karin Van Hintum
Functie	QA
Intrastat code	20052080



Afbeelding

Ingrediëntendeclaratie 1

aardappelen (voorgekookt), 26% saus [water, 8% slagroom (MELK), magere MELK, zout, gemodificeerd maïszetmeel, dextrose, natuurlijk aroma (MELK), knoflookpoeder, stabilisatoren (difosfaten, guarpitmeel)]

Ingrediëntendeclaratie (%)

aardappelen (voorgekookt)	=	74,00	
saus		26,00	
water	=	9,18	
slagroom (MELK)	=	8,01	
magere MELK	=	7,07	
zout	=	0,81	
gemodificeerd maïszetmeel	=	0,52	
dextrose	=	0,16	
natuurlijk aroma (MELK)	=	0,10	
knoflookpoeder	=	0,08	
stabilisatoren		0,08	
E450(I)	=		0,05
E412	=		0,03

Land van herkomst

aardappelen (voorgekookt)	NL, DE, BE
saus	NL

Allergenen data

01	melkeiwit	+	17	peulvruchten	-
02	lactose	+	18	noten	-
03	ei	-	19	notenolie	-

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail. info@pekakroef.com

Productspecificatie

Gepriint: 21-03-16, 9:35:20, door: Lieke

Aardappelschijfjes in roomsaus

04	soja eiwit	-	20	pinda's	-
05	soja lecithine	-	21	pindaolie	-
06	gluten	-	22	sesam	-
07	tarwe	-	23	sesamolie	-
08	rogge	-	24	glutaminaat (E620-E625)	-
09	rundvlees	-	25	sulfiet (E220-E228)	-
10	varkensvlees	-	31	koriander	-
11	kippenvlees	-	32	selderij	-
12	vis	-	34	wortel	-
13	schaal- en schelpdieren	-	35	lupine	-
14	maïs	+	36	mosterd	-
15	cacao	-	37	weekdieren	-

+ = Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

- = Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

? = Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of - of het artikel bevat mogelijk sporen van de stof

Allergie informatie

Dit product bevat: melkeiwit, lactose

Verpakking

Artikel-nr.	Artikelomschrijving	Eenheid	Materiaal	Gewicht (g)	Hgte. (mm)	Diepte (mm)	Brdte. (mm)	Gebruikt als
402085	etiket (wit)	stuks	karton	0,15	210	-	148	Tertiair
404001	machinewikkelfolie	Meter	kunststof	3,79	-	-	500	Tertiair
403008	PA/PE onderfolie HE-000421	Meter	kunststof	61,55	-	-	-	Primair
403030	PA-O/PE bovenfolie HV-001306	Meter	kunststof	39,78	-	-	-	Primair

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail. info@pekakroef.com

Productspecificatie

Geprikt: 21-03-16, 9:35:20, door: Lieke

Aardappelschijfjes in roomsaus

Voedingswaarden

	g / 100 g	Bron	Per portie (200 g)	Referentie-inname % per portie
Energie (kJ)	372	Calculatie	745	9
Energie (kcal)	89	Calculatie	178	9
Vetten	3,4	Calculatie	6,7	10
waarvan verzadigde vetzuren	2,4	Calculatie	4,9	24
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,8	Calculatie	1,7	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,1	Calculatie	0,2	
Koolhydraten	12,0	Calculatie	24,0	9
waarvan suikers	1,4	Calculatie	2,8	3
Waarvan polysacchariden	10,6	Calculatie	21,2	
Vezels	2,2	Calculatie	4,5	
Eiwitten	1,5	Calculatie	3,0	6
Zout	0,9	Calculatie	1,8	30
Natrium (mg)	359	Calculatie	719	30
Water	80,0	Calculatie	159,9	

Microbiologische streefwaarden

Micro-organisme	Eenheid	Na productie	Frequentie prod.	Einde THT	Frequentie THT	Test methode
Aëroob kiemgetal	kve/g	<500	elke batch	<100.000	wekelijks	PCA: 3-4 dagen 30°C
Anaëroob kiemgetal	kve/g	<500	elke batch	<100.000	wekelijks	SAA: 2 dagen 30°C
Lactobacillen	kve/g	<100	1x/jaar	<100	1x/jaar	extern
Gisten en schimmels	kve/g	<100	1x/jaar	<100	1x/jaar	extern
Enterobacteriaceae	kve/g	<100	1x/jaar	<100	1x/jaar	extern
Staphylococcus aureus	kve/g	n/a	n/a	<100	1x/3 maanden	BP: 2 dagen 37°C
Bacillus cereus	kve/g	n/a	n/a	<100	1x/3 maanden	MYP: 2 dagen 30°C
Sulfiet reducerende clostridia	kve/g	n/a	n/a	<10	1x/jaar	extern

GGO en ionisatie verklaring

Conform Verordening (EG) 1829/2003 en 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders, verklaren wij hierbij dat dit product niet geëtiketteerd behoeft te worden. De ingrediënten en eindproducten van Peka Kroef zijn niet ioniserend bestraald.

Dieet informatie

EKO	nee	Informatiebron GGO	leverancier
Vegetarisch	ja	Informatiebron ingr.	leverancier
Veganist	nee	Informatiebron allergenen	leverancier
Halal	nee	Informatiebron dieet	leverancier
Kosher	nee		
GGO maïs vrij	ja		
GGO soja vrij	ja		
Coeliakie	ja		
Lactose intoleranten	nee		

Organoleptische karakteristieken

Snit	aardappelschijven 5mm in roomsaus
Kleur	geel/wit

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail. info@pekakroef.com

Productspecificatie

Geprint: 21-03-16, 9:35:20, door: Lieke

Aardappelschijfjes in roomsaus

Smaak	natuurlijke aardappelsmaak met roomsaus
Geur	fris
Consistentie	gaar gekookt
Info. bron organolept.	Peka Kroef

Bereidingsadvies

Oven: 15 minuten, 200°C

Magnetron: 1 minuut per 100g, 1000W

Tracering

Houdbaarheid ongeopend	63 dagen
Houdbaarheid geopend	3 dagen, mits gekoeld bewaard.
Min. houdbaarheid bij aanlevering	35 dagen
Vervaldatum afdruk	DD-MM-JJ
EAN Consumentenartikel	8711118008605
EAN omverpakking	8711118007851
EAN Pallet	1871118007858

Aanlevering

Consumentenartikel						
Brutogewicht	2,017	kg	Afmeting mm (h*b*d)	290	178	45
Nettogewicht	2	kg				
Tarra gewicht	0,017	kg				
Handelsartikel			Ladingdrager	europallet hout 120*80		
Brutogewicht	13,752	kg	Aantal per laag	4		
Nettogewicht	12	kg	Aantal lagen	10		
Tarra gewicht	1,752	kg	Hoogte volle pallet	179	cm	
Afmeting mm (h*b*d)	179	400	600	Brutogewicht pallet	572,59	kg
Omverpakking	blauwe klapkrat 18		Nettogewicht pallet	480	kg	
Verpakkingsconditie	vacuüm verpakt, gepasteuriseerd					
Temperatuur bij aanlevering	0°C - +7°C					
Temperatuur opslag en transport	0°C - +7°C					

Wetgeving

Wij verklaren, naar beste weten, dat de producten geproduceerd door Peka Kroef BV in overeenstemming zijn met de Europese en Nederlandse wetgeving. De verantwoordelijkheid voor Peka Kroef begint bij de aanname van alle inkomende goederen en eindigt wanneer een andere organisatie in de voedselketen de verantwoordelijkheid overneemt. Hierbij staat een hoog kwaliteitsniveau bovenaan welke geborgd wordt met behulp van diverse gecertificeerde kwaliteitsmanagementsystemen. Deze specificatie is door Peka Kroef zo nauwkeurig mogelijk opgesteld op het moment van uitgave. Als producent behouden we het recht dat de samenstelling van het product kan wijzigen welke gevolgen kan hebben voor de specificatie. Mocht u specifieke vragen hebben met betrekking tot certificering of specificatie dan willen wij u verzoeken om contact op te nemen met uw commercieel contactpersoon.

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail. info@pekakroef.com