

## Productspecificatie



Biddinghuizen  
Tel: 0321 335060  
Fax: 0321 335061  
[www.schaapholland.com](http://www.schaapholland.com)

<b>Product</b>	
Productnaam	: Kriel aardappelen
Product omschrijving	: Superkiel
Artikelnummer	: 100075
EAN-code	: 8716447000108
Netto gewicht	: 5,0 kg

<b>Verpakking</b>	
Verpakkingswijze	: MAP verpakking
Etiket	: Productnaam, netto gewicht, productiecode, tijdcode, THT
Ingrediëntendeclaratie	: Verse aardappel, <b>antioxidant E222 (sulfiet)</b>
Verpakkingsmateriaal	: PA-O/PE
Merk	: Poldergoud
Afmeting	: 30x30x8 cm
Verpakking	: Verpakt onder beschermde atmosfeer

<b>Traceability</b>	: Productiecode & tijdcode
---------------------	----------------------------

<b>Bereidingswijze</b>	
Steamer	: 45 min bij 100°C
Pan	: 20 - 25 min in kokend water

<b>Houdbaarheid/transport/opslag</b>	
THT	: 7 dagen na levering dagen na levering
Transport/opslagcondities	: 2-7°C
Na openen	: 1 dag houdbaar bij 7°C

<b>Fysische eigenschappen</b>	
Vorm	: rond/ovaal
Kleur	: licht geel
Geur	: product eigen
Smaak	: niet afwijkend
Maat	: 20 - 28 mm

<b>Gemiddelde energie-en voedingswaarden per 100 gram</b>	
<b>Energie</b>	: <b>371 kJ / 88 kcal</b>
<b>Vetten</b>	: <b>0,0 g</b>
- Waarvan verzadigde vetzuren	: <b>0,0 g</b>
<b>Koolhydraten</b>	: <b>19 g</b>
- Waarvan suikers	: <b>1 g</b>
Voedingsvezels	: 1,8 g
<b>Eiwitten</b>	: <b>2 g</b>
<b>Zout</b>	: <b>0,01 g</b>
Vitamine C *	: 14 mg
Vitamine B6 *	: 0,3 mg
* Meer dan 15% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid	

<b>Microbiologische eigenschappen</b>			
Escherichia coli	: ISO 16649-2	<10 kve/g	EU 2073/2005
Bacillus Cereus	: ISO 7932	<10 kve/g	
Listeria Monocytogenes	: ISO 11290-1	Afwezig /25g	
Salmonella	: ISO 6579	Afwezig /25g	

## Productspecificatie



Biddinghuizen  
Tel: 0321 335060  
Fax: 0321 335061  
[www.schaapholland.com](http://www.schaapholland.com)

### Chemische eigenschappen

Gewasbeschermingsmiddelen : o.a. EU 396/2005, 750/2010, 10/2011, 559/2011  
Zware metalen, dioxines, PAK's e.a. : o.a. EU 1881/2006  
Solanine : Rassenlijst  
Sulfiet (SO<sub>2</sub>) : Max. 50 mg/kg

### Allergenen- informatie

#### Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen

Wettelijke allergenen		Aanvullende allergenen	
01. Gluten	-	20. Lactose	-
02. Schaaldieren	-	21. Cacao	-
03. Ei	-	22. Glutamaat (E620 t/m E625)	-
04. Vis	-	23. Kippenvlees	-
05. Aardnoten (Pinda's)	-	24. Koriander	-
06. Soja	-	25. Mais	-
07. Melk	-	26. Peulvruchten	-
08. Noten (Schaalvruchten)	-	27. Rundvlees	-
09. Selderij	-	28. Varkensvlees	-
10. Mosterd	-	29. Wortel	-
11. Sesam	-		
12. Sulfiet (E220 t/m E228)	+		
13. Lupine	-		
14. Weekdieren	-		

+ = bevat als ingrediënt                      +/- = kan mogelijk sporen bevatten  
? = kan mogelijk sporen bevatten in de keten

### GMO verklaring

Het betreffende product is vervaardigd zonder gebruik van genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide producten. Alle relevante voorzorgsmaatregelen zijn genomen om verontreinigingen met genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide producten te voorkomen. Volgens EU 1129/2003 en 1130/2003

### Algemeen

De geschilderde aardappelen van Schaap Holland worden geproduceerd volgens normen die zijn opgesteld in een kwaliteitsmanagementsysteem.  
Dit systeem is gecertificeerd volgens de normen van BRC Food safety issue 6, GMP+B1 en Skal  
Op onze site; [www.schaapholland.com](http://www.schaapholland.com) vindt u de laatste versie van het behaalde certificaat