

Productspecificatie

Geprint: 04-05-16, 12:15:37, door: Lieke

Kriel

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.	117382
Artikelnr.	117382
Omschrijving	FL KRIEL
Omschrijving 2	Doos 6x2 kg
Wettelijke omschrijving	Kriel
Basiseenheid	stuks
Versie nummer	1
Versie datum	25-04-12
Goedgekeurd door	Marian Huijben
Functie	QA
Intrastat code	20052080



Afbeelding

Ingrediëntendeclaratie 1

voorgekookte aardappelen, water, zout, versterkingsmiddel (calciumchloride)

Ingrediëntendeclaratie (%)

voorgekookte aardappelen	=	90,91
water	=	8,68
zout	=	0,33
versterkingsmiddel	=	0,09
calciumchloride	=	0,09

Land van herkomst

aardappelen	NL, DE, FR, BE
versterkingsmiddel: E509	FI, SE
zout	NL, DK
water	NL

Allergenen data

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

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: 04-05-16, 12:15:37, door: Lieke

Kriel

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 geen verplicht te declareren allergenen.

Verpakking

Artikel-nr.	Artikelomschrijving	Eenheid	Materiaal	Gewicht (g)	Hgte. (mm)	Diepte (mm)	Brdte. (mm)	Gebruikt als
402085	etiket (wit)	stuks	karton	0,09	210	-	148	Tertiair
404001	machinewikkelfolie	Meter	kunststof	2,13	-	-	500	Tertiair
404020	kartonnen plaat	stuks	karton	11,69	-	1.150	750	Tertiair
404005	transparante tape (doos)	Meter	kunststof	2,17	-	-	-	Secundair
402400	doos etiket	stuks	karton	1,25	100	-	130	Secundair
402749	doos etiket	stuks	karton	1,88	100	-	200	Secundair
401064	Freshline kartonnen doos	stuks	karton	610	195	393	296	Secundair
403008	PA/PE onderfolie HE-000421	Meter	kunststof	61,55	-	-	-	Primair
403023	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

Geprint: 04-05-16, 12:15:37, door: Lieke

Kriel

Voedingswaarden

	g / 100 g	Bron	Per portie (200 g)	Referentie-inname % per portie
Energie (kJ)	296	Calculatie	593	7
Energie (kcal)	70	Calculatie	140	7
Vetten	0,0	Analyse	0,0	0
waarvan verzadigde vetzuren	0,0	Analyse	0,0	0
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,0	Analyse	0,0	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,0	Analyse	0,0	
waarvan transvetzuren	0,0	Analyse	0,0	
Cholesterol (mg)	0,0	Analyse	0,0	
Koolhydraten	14,5	Analyse	29,1	11
waarvan suikers	1,0	Analyse	2,0	2
Waarvan polysacchariden	13,5	Analyse	27,1	
Vezels	3,0	Analyse	6,0	
Eiwitten	1,5	Analyse	3,1	6
Zout	0,4	Calculatie	0,7	12
Natrium (mg)	149	Calculatie	298	
Water	81,2	Analyse	162,3	

Microbiologische streefwaarden

Micro-organisme	Eenheid	Na productie	Frequentie prod.	Einde THT	Frequentie THT	Test methode
Aëroob kiemgetal	kve/g	<500	elke batch	<10.000	wekelijks	PCA: 3-4 dagen 30°C
Anaëroob kiemgetal	kve/g	<500	elke batch	<10.000	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	ja	Informatiebron allergenen	leverancier
Halal	nee	Informatiebron dieet	leverancier
Kosher	nee		
GGO maïs vrij	ja		
GGO soja vrij	ja		
Coeliakie	ja		
Lactose intoleranten	ja		

Organoleptische karakteristieken

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: 04-05-16, 12:15:38, door: Lieke

Kriel

Snit	hele aardappeltjes
Kleur	geel
Smaak	natuurlijke aardappelsmaak met zout
Geur	fris
Consistentie	gaar gekookt
Info. bron organolept.	Peka Kroef

Bereidingsadvies

Voor gebruik laten uitlekken
Steamer: 10 minuten, 100°C
Koekenpan: 10 minuten
Magnetron: 1 minuut per 100g, 1000W
Au bain-marie: 10 minuten

Tracering

Houdbaarheid ongeopend	56 dagen
Houdbaarheid geopend	3 dagen, mits gekoeld bewaard.
Min. houdbaarheid bij aanlevering	35 dagen
Vervaldatum afdruk	DD-MM-JJ
EAN Consumentenartikel	8711118008537
EAN omverpakking	8711118009251
EAN Pallet	18711118009258

Aanlevering

Consumentenartikel			Afmeting mm (h*b*d)		
Brutogewicht	2,217	kg	272	175	59
Nettogewicht	2,2	kg ^e			
Tarra gewicht	0,017	kg			
Uitlekgewicht	2	kg			
Handelsartikel			Ladingdrager		
Brutogewicht	13,916	kg	europallet hout 120*80		
Nettogewicht	12	kg	Aantal per laag	8	
Tarra gewicht	1,916	kg	Aantal lagen	8	
Afmeting mm (h*b*d)	195	296	Hoogte volle pallet	170	cm
Omverpakking	kartonnen doos		Brutogewicht pallet	913,13	kg
Verpakkingsconditie	vacuüm verpakt, gepasteuriseerd		Nettogewicht pallet	768	kg
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