

Productspecificatie

Geprint: 21-03-16, 9:42:41, door: Lieke

Mini 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.	117031
Artikelnr.	117031
Omschrijving	1170 FL MINI POTATOES
Omschrijving 2	Pool 6x2 kg
Wettelijke omschrijving	Mini kriel
Basiseenheid	stuks
Versie nummer	1
Versie datum	23-04-12
Goedgekeurd door	Karin Van Hintum
Functie	QA
Intrastat code	20052080



Afbeelding

Ingrediëntendeclaratie 1

voorgekookte aardappelen, water, zout, verstevigingsmiddel (calciumchloride)

Ingrediëntendeclaratie (%)

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

Land van herkomst

aardappelen (voorgekookt)	NL, DE, FR, BE
verstevigingsmiddel: 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: 21-03-16, 9:42:42, door: Lieke

Mini 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	0,15	210	-	148	Tertiair
404001	machinewikkelfolie	Meter	kunststof	3,79	-	-	500	Tertiair
403008	PA/PE onderfolie HE-000421	Meter	kunststof	61,55	-	-	-	Primair
403021	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: 21-03-16, 9:42:42, door: Lieke

Mini 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	NEVO-tabel 2006	0,0	0
waarvan verzadigde vetzuren	0,0	NEVO-tabel 2006	0,0	0
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,0	NEVO-tabel 2006	0,0	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,0	NEVO-tabel 2006	0,0	
waarvan transvetzuren	0,0	NEVO-tabel 2006	0,0	
Cholesterol (mg)	0,0	NEVO-tabel 2006	0,0	
Koolhydraten	14,5	Analyse	29,1	11
waarvan suikers	1,0	Analyse	2,0	
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: 21-03-16, 9:42:42, door: Lieke

Mini kriek

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

Bereidingsadvies

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

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	8711118008513
EAN omverpakking	8711118008049
EAN Pallet	18711118008046

Aanlevering

Consumentenartikel					
Brutogewicht	2,217	kg	Afmeting mm (h*b*d)	272	175 59
Nettogewicht	2,2	kg ^e			
Tarra gewicht	0,017	kg			
Uitlekgewicht	2	kg			
Handelsartikel			Ladingdrager	europallet hout 120*80	
Brutogewicht	14,952	kg	Aantal per laag	4	
Nettogewicht	12	kg	Aantal lagen	10	
Tarra gewicht	2,952	kg	Hoogte volle pallet	179	cm
Afmeting mm (h*b*d)	179	400	600	Brutogewicht pallet	620,59 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@peka-kroef.com