

Productspecificatie

Mini kriel, voorgegaard

Peka Kroef BV

Postbus 40
5400 AA Uden NL
Tel. +31 (0)413-279279
Fax +31 (0)413-272297
E-mail info@pekakroef.com
www.pekakroef.com



Algemene informatie

Artikel nr.	117082
Omschrijving	FL MINI KRIEL
Omschrijving 2	Doos 6x2 kg
Wettelijke benaming	Mini kriel, voorgegaard
Verpakkingsconditie	vacuüm verpakt, gepasteuriseerd
Versie nummer	2
Versie datum	22-07-2019
Goedgekeurd door	Marian Huijben
Intrastat code	20052080



Ingrediëntendeclaratie

voorgekookte aardappelen, water, zout, versterkingsmiddel (calciumchloride).

Land van herkomst

aardappelen	NL, DE, FR, BE
calciumchloride	FI, SE
zout	NL, DK
water	NL

Allergenen data

01.0	gluten	-	12.0	zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228)	-
02.0	schaaldieren	-	13.0	lupine	-
03.0	ei	-	14.0	weekdieren	-
04.0	vis	-	15.0	cacao	-
05.0	aardnoten	-	16.0	glutamaat (E620-E625)	-
06.0	soja	-	17.0	kippenvlees	-
07.0	melk	-	18.0	koriander	-
07.1	lactose	-	19.0	maïs	-
08.0	noten (schaalvruchten)	-	20.0	peulvruchten	-
09.0	selderij	-	21.0	rundvlees	-
10.0	mosterd	-	22.0	varkensvlees	-
11.0	sesam	-	23.0	wortel	-

+ = 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)	Hoogte (mm)	Diepte (mm)	Breedte (mm)	Gebruikt als
402085	etiket (wit)	stuks	papier/karton	0,09	210	-	148	Tertiair
404001	PE wikkelfolie	meter	kunststof	1,97	-	-	500	Tertiair
404057	papieren tussenvel	meter	papier/karton	3,26	-	-	1.150	Tertiair

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

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

Productspecificatie

Mini kriel, voorgegaard

Verpakking

Artikel nr.	Artikelomschrijving	Eenheid	Materiaal	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Diepte (mm)	Breedte (mm)	Gebruikt als
404005	PP tape transparant	meter	kunststof	2,27	-	-	50	Secundair
402400	doos etiket	stuks	papier/karton	1,2	100	-	130	Secundair
402749	doos etiket	stuks	papier/karton	1,85	100	-	200	Secundair
401064	Freshline kartonnen doos	stuks	papier/karton	610	195	393	296	Secundair
403008	PA/PE onderfolie HE-002787	meter	kunststof	60,47	-	-	432	Primair
403021	PA-O/PE bovenfolie HV-003322	meter	kunststof	39,78	340	-	425	Primair

Voedingswaarden

	g / 100 g
Energie (kJ)	309
Energie (kcal)	73
Vetten	0,3
waarvan verzadigde vetzuren	0,2
Koolhydraten	14,5
waarvan suikers	0,4
Vezels	2,6
Eiwitten	1,8
Zout	0,36

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: 3 dagen 30°C
Staphylococcus aureus	kve/g	< 100	1x/3 maanden	< 100	1x/3 maanden	BP: 2 dagen 37°C
Bacillus cereus	kve/g	< 100	1x/3 maanden	< 100	1x/3 maanden	MYP: 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
Sulfiet reducerende clostridia	kve/g	< 10	1x/jaar	< 10	1x/jaar	extern
E. coli	kve/g	< 10	1x/jaar	< 100	1x/jaar	extern
Salmonella	25 g	absent	1x/jaar	absent	1x/jaar	extern
Listeria monocytogenes	kve/g	< 10	1x/jaar	< 100	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
Vegetarisch	ja
Veganistisch	ja
Halal	nee
Kosher	nee
GGO maïs vrij	ja
GGO soja vrij	ja
Coeliakie geschikt	ja
Lactose intolerant geschikt	ja

Organoleptische karakteristieken

Snit	kleine ronde aardappeltjes
Kleur	geel
Smaak	natuurlijke aardappelsmaak met zout

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

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

Productspecificatie

Mini kriel, voorgegaard

Organoleptische karakteristieken

Geur	fris
Consistentie	gaar gekookt

Bereidingsadvies

Voor gebruik laten uitlekken.

Koekenpan: bak ca. 10 minuten met wat olie of (vloeibare) boter op middelhoge temperatuur goudgeel.

Stoomoven: verwarm 10 minuten in een voorverwarmde steamer van 100°C (100% stoom).

Magnetron: verwarm ca. 1 minuut per 100g product bij 1000 Watt.

Tracering

Houdbaarheid vanaf productie	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	8711118011308
EAN Pallet	1871118011305

Aanlevering

Consumentenartikel

Brutogewicht	2,217	kg
Nettogewicht	2,2	kg e
Tarragewicht	0,017	kg
Afmeting mm (h*b*d)	272 * 175 * 59	

Handelsartikel

Brutogewicht	13,916	kg
Nettogewicht	12	kg
Tarragewicht	1,916	kg

Afmeting mm (h*b*d)	195 * 296 * 393
Omverpakking	kartonnen doos

Ladingdrager	europallet hout 120*80	
Aantal per laag	8	
Aantal lagen	8	
Hoogte volle pallet	170	cm
Brutogewicht pallet	913,1	kg
Nettogewicht pallet	768,0	kg

Temperatuur bij aanlevering	max. 7°C
Temperatuur opslag en transport	max. 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.