

Productspecificatie

Halve aardappelen, 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. | 112682 |
| Omschrijving | FL KOOKAARDAPPELEN |
| Omschrijving 2 | Doos 6x2 kg |
| Wettelijke benaming | Halve aardappelen, voorgegaard |
| Verpakkingsconditie | vacuüm verpakt, gepasteuriseerd |
| Versie nummer | 2 |
| Versie datum | 15-11-2018 |
| Goedgekeurd door | Marian Huijben |
| Intrastat code | 20052080 |



Ingrediëntendeclaratie

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

Halve aardappelen, 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 | 56,91 | - | - | 432 | Primair |
| 403103 | PA-O/PE bovenfolie HV-003322 | meter | kunststof | 37,44 | 320 | - | 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 | 0,37 |

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 | halve aardappelen |
| 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

Halve aardappelen, voorgegaard

Organoleptische karakteristieken

| | |
|--------------|--------------|
| Geur | fris |
| Consistentie | gaar gekookt |

Bereidingsadvies

Voor gebruik laten uitlekken.

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 | 8711118012510 |
| EAN omverpakking | 8711118012527 |
| EAN Pallet | 18711118012524 |

Aanlevering

Consumentenartikel

| | | |
|---------------------|----------------|------|
| Brutogewicht | 2,216 | kg |
| Nettogewicht | 2,2 | kg e |
| Tarragewicht | 0,016 | kg |
| Afmeting mm (h*b*d) | 272 * 175 * 59 | |

Handelsartikel

| | | |
|--------------|--------|----|
| Brutogewicht | 13,296 | kg |
| Nettogewicht | 12 | kg |
| Tarragewicht | 1,296 | 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 | 850,9 | 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.