



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgedroogde aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 1 / 6

Leverancier : RemoFresh bvba

Adres : Aven Ackers 15B, 9130 Verrebroek, België

Contact : Tel : +32 3 735 00 00, Fax : +32 3 735 00 20, email : info@remofrit.be

PRODUCTOMSCHRIJVING

Verse, geschilde, geblancheerde (licht voorgedroogde) aardappelen van het ras Bintje of equivalent, verpakt in folie onder beschermende atmosfeer (mengsel van CO₂ en N₂) en/of in kartonnen doos, gebruiksklaar voor koken (geschikt voor alle kooktechnieken), bakken of frituren.

INGREDIËNTEN

100 % aardappelen.

Oorsprong: ingrediënten afkomstig uit België, Nederland, Frankrijk of Duitsland.

FYSISCH KARAKTERISTIEKEN

Product	Beschrijving	Productcode		Gewicht	
		zak	doos	zak	doos
Kriel	20 – 27 mm	B2-00-05	B2-00-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-00-10	-	10 kg	-
Fijn	27 – 34 mm	B2-10-05	B2-10-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-10-10	-	10 kg	-
Grof	32 – 40 mm	B2-20-05	B2-20-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-20-10	-	10 kg	-
Half	½	B2-30-05	B2-30-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-30-10	-	10 kg	-
Blokjes	20 x 20 x 10 mm	B2-50-05	B2-50-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-50-10	-	10 kg	-
Schijfjes	6 mm dik	B2-60-05	B2-60-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-60-10	-	10 kg	-
Kwartjes	¼	B2-70-05	B2-70-05-D01	5 kg	2 x 5 kg
		B2-70-10	-	10 kg	-

Ioniserende straling

Het product werd niet onderworpen aan een of andere ioniserende behandeling.



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgedroogde aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 2 / 6

CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN

Genetisch gemodificeerde organismen (GMO's)

Het product bestaat voor uit 100 % aardappelen vrij van GMO's.

Allergenen:

ALLERGENEN	Aanwezig JA of NEE
Gluten houdende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut en hybride soorten) en producten op basis van deze granen.	NEE
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	NEE
Eieren en producten op basis van eieren.	NEE
Vis en producten op basis van vis.	NEE
Pindanoten en producten op basis van pindanoten.	NEE
Soja en producten op basis van soja.	NEE
Melk en producten op basis van melk (incl. lactose).	NEE
Schaalvruchten : amandelen (<i>Amandalus communis L.</i>), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoyensis (Wanghen) K. Koch</i>), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van deze vruchten.	NEE
Selder en producten op basis van selder.	NEE
Mosterd en producten op basis van mosterd.	NEE
Sesam en producten op basis van sesam.	NEE
Sulfiet (E220 t/m E227) concentratie > 10 mg/kg of mg/l.	NEE
Lupine en producten op basis van lupine.	NEE
Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	NEE



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgedroogde aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 3 / 6

VERPAKKING

- De voorgedroogde aardappelproducten worden verpakt in een doorschijnende rode folie.
- Er wordt een bedrukking aangebracht met de vermelding van alle wettelijke verplichtingen.
- Verpakking: 5 kg of 10 kg in zak of 2 x 5 kg in een doos.
- De foliezak moet vrij zijn van scheuren en beschadigingen.
- De codering dient duidelijk leesbaar te zijn zowel op de zak als op de doos.

Palet	Euro 80 x 120 cm	100 x 120 cm
Aantal dozen	8 x 8 = 64	10 x 8 = 80
Hoogte	185 cm	100 cm
Nettogewicht palet	640 kg	800 kg

HOUDBAARHEID

15 dagen na productie mits bewaard bij 1 – 4 °C, zonder onderbreken van de koudeketen. Bij openen van de verpakking nog slechts 24 uur houdbaar, ongeacht de THT.

INTERNE CONTROLE

Vrij van vreemde voorwerpen.

Geen onderbreking van koude keten.

Traceerbaarheid van eindproduct.

PRODUCTKENMERKEN

Na blancheren:

Kleur: wit / geel

Geur: zuivere frisse natuurlijke aardappelgeur

Smaak: zuivere natuurlijke aardappelsmaak

Textuur: zacht / kruimig / gaar



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgerekookte aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 4 / 6

MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

	D(oel)	T(olerantie)	Einde houdbaarheid
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10^4	10^5	10^6 (e)
Melkzuurbacteriën (a)	10^3	10^4	10^7
Gisten	10^3	10^4	10^5
Schimmels	10^3	10^4	10^4
Enterobacteriaceae	10^3	10^4	nvt
E. coli	10^2	10^3	10^3
Staphylococcus aureus	10^2	10^3	10^3
Bacillus cereus	10^2	10^3	$10^4 - 10^5$
Clostridium perfringens (c)	10^2	10^3	10^3
Salmonella	niet detecteerb. / 25g	niet detecteerb. / 25g	niet detecteerb. / 25g
Listeria monocytogenes	niet detecteerb. / 25g (d)	niet detecteerb. in x g (b)	10^{2*}

* opgenomen in EU Verordening 2073/2005 als voedselveiligheidscriterium indien de producten als kant-en-klaar worden beschouwd

- (a) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT $> 10^7$ kve/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn
- (b) voor gekoelde producten: richtwaarde afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden – bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidstermijn dient de tolerantiewaarde vooropgesteld te worden zodanig dat de richtwaarde ‘niet detecteerbaar in 0,01g ‘ of ‘max. 100 kve/g’ op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.
- (c) Enkel te bepalen indien een zuurstofvrije verpakking gebruikt werd (vacuüm of gemodificeerde atmosfeerverpakking zonder zuurstof).



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgedroogde aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 5 / 6

- (d) Indien door de producent niet kan aangetoond worden in welke mate er uitgroei kan optreden van *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidsperiode van het betreffende product, in de vooropgesteld bewaarcondities, dan moet de doelwaarde - niet detecteerbaarheid in 25g - aangehouden worden en is er op dag van productie geen tolerantie mogelijk. Dit intermediaire criterium of tolerantie is van toepassing indien de producent tot tevredenheid van de controlerende instantie of bevoegde autoriteit kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheid aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen. De producent kan intermediaire grenswaarden tijdens het proces vaststellen, die zo laag moeten zijn dat de grenswaarde van 100 kve/g aan het eind van de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.

OPGELET 1 : EU Verordening 2073/2005 betreffende *Listeria monocytogenes* is enkel van toepassing indien de gepasteuriseerde producten met nabesmetting door de producent als kant-en-klaar worden beschouwd

OPGELET 2 : volgens de bepalingen opgenomen in de EU Verordening 2073/2005 is deze tolerantie niet van toepassing indien het producten betreft met een houdbaarheidstermijn korter dan 5 dagen, voor dergelijke producten kan de tolerantie op 100 kve/g gesteld worden.

- (e) Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer het is aangetoond dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat

Analyse op aanvraag.

Bron: Gids Autocontrole: AGF (Verwerkende industrie en handel) - Universiteit Gent.



PRODUCTFICHE VAN

GEBLANCHEERDE AARDAPPELPRODUCTEN

(Licht voorgekookte aardappelproducten)

Datum: 02/12/2019

Versie: 1.00

Pagina 6 / 6

NUTRITIONELE KARAKTERISTIEKEN

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
KJ	334
kcal	79
g water	78,9
g vezel	2,2
g alcohol	0,0
g totaal eiwit	2,1
g totaal vet	< 0,5
g verzadigd vet	< 0,1
g enkelvoudig onverzadigd vet	< 0,1
g meervoudig onverzadigd vet	< 0,1
g linolzuur	< 0,1
mg cholesterol	0
g verteerbare koolhydraten	15,0
g suikers	< 0,5
g zetmeel	15,6
mg natrium	19
g zout (2,5 x Na)	0,05
mg kalium	457
mg ijzer	0,5
mg calcium	4
mg fosfor	50
mg magnesium	22
mg zink	0
mg koper	0
µg vitamine A-activiteit	2
mg vitamine B1	0,11
mg vitamine B2	0,05
mg vitamine C	17

Analyse op aanvraag. Bron: NUBEL – Lavetan.