

Productspecificatie

Aardappelpuree, 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.	134883
Omschrijving	FL AARDAPPELPUREE
Omschrijving 2	Doos 6x2 kg
Wettelijke benaming	Aardappelpuree, voorgegaard
Verpakkingsconditie	vacuüm verpakt, gepasteuriseerd
Versie nummer	1
Versie datum	01-01-2010
Goedgekeurd door	Marian Huijben
Intrastat code	20052080



Ingrediëntendeclaratie

72% aardappelen, **volle melk**, 1,2% roomboter (**melk**), zout, **melkeiwitten**, nootmuskaat, natuurlijk aroma (**melk**), specerij, peperextract.

Land van herkomst

aardappelen	NL, DE, BE
nootmuskaat	ID
premix aardappelpuree	NL, IN, DE
pureebasis	EU
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: melk

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

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

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

Productspecificatie

Aardappelpuree, voorgegaard

Verpakking

Artikel nr.	Artikelomschrijving	Eenheid	Materiaal	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Diepte (mm)	Breedte (mm)	Gebruikt als
404057	papieren tussenvel	meter	papier/karton	3,26	-	-	1.150	Tertiair
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
401067	Freshline kartonnen doos	stuks	papier/karton	610	195	393	296	Secundair
403008	PA/PE onderfolie HE-002787	meter	kunststof	56,91	-	-	432	Primair
403214	PA-O/PE bovenfolie HV-003322	meter	kunststof	37,44	320	-	425	Primair

Voedingswaarden

	g / 100 g
Energie (kJ)	354
Energie (kcal)	84
Vetten	2
waarvan verzadigde vetzuren	1,4
Koolhydraten	13,4
waarvan suikers	1,5
Vezels	1,6
Eiwitten	2,3
Zout	0,46

Microbiologische streefwaarden

Micro-organisme	Eenheid	Na productie	Frequentie prod.	Einde THT	Frequentie THT	Test methode
Aëroob kiemgetal	kve/g	< 500	elke batch	< 100.000	wekelijks	PCA: 3-4 dagen 30°C
Anaëroob kiemgetal	kve/g	< 500	elke batch	< 100.000	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	nee
Halal	nee
Kosher	nee
GGO maïs vrij	ja
GGO soja vrij	ja
Coeliakie geschikt	ja
Lactose intolerant geschikt	nee

Organoleptische karakteristieken

Snit	gepureerde aardappelen
Kleur	geel

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

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

Productspecificatie

Aardappelpuree, voorgegaard

Organoleptische karakteristieken

Smaak	romige aardappelpuree
Geur	fris
Consistentie	gaar gekookt

Bereidingsadvies

Stoomoven: verwarm 25 minuten in een voorverwarmde steamer van 100°C (100% stoom).

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

Oven: verwarm 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Au bain-marie: warm 25 minuten op in heet water.

Tracering

Houdbaarheid vanaf productie	63 dagen
Houdbaarheid geopend	3 dagen, mits gekoeld bewaard.
Min. houdbaarheid bij aanlevering	35 dagen
Vervaldatum afdruk	DD-MM-JJ
EAN Consumentenartikel	8711118018482
EAN omverpakking	8711118018710
EAN Pallet	18711118018717

Aanlevering

Consumentenartikel

Brutogewicht	2,016	kg
Nettogewicht	2	kg e
Tarragewicht	0,016	kg
Afmeting mm (h*b*d)	280 * 175 * 50	

Handelsartikel

Brutogewicht	12,682	kg
Nettogewicht	12	kg
Tarragewicht	0,682	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	834,2	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 aanneming 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.