	Productspecificatie aardappelpartjes met schil		Pag. 1 van 3
S06.1	Rev.nr. 2	Datum: 19-01-2015	Verantwoordelijke: J. Oudejans

1. Algemene informatie

1. Bedrijfsgegevens	Quickly Best-sellers B.V. Postbus 138, 5320 AC, Akkerseweg 13b, 5321 HG, HEDEL Tel. +31 (0)73-599 91 08 Fax. +31 (0)73-599 91 05 www.quicklybestsellers.nl
2. Contactpersoon QA	J. Oudejans Tel. 073-599 91 08 of 06-120 902 39
3. Productomschrijving	Ongeschilde, gewassen, geblancheerde en gekoelde aardappelproducten in de vorm van een half maantje.
4. Inhoud per verpakking	5000 g. Verpakt onder beschermende atmosfeer
5. Primaire verpakking	(Bedrukte) folie of transparante folie met etiket.
6. Secundaire verpakking	EPS-krat L 2 x 5 kg
7. Aanlevercondities	Gekoeld 0 – 7 °C.
8. Bewaarcondities	Gekoeld bewaren bij maximaal 7 °C
9. Houdbaarheidstermijn	Mits gekoeld bewaard in gesloten verpakking ten minste 9 dagen bij aflevering. (zie verpakking) Na openen maximaal 24 uur houdbaar in dichtgevouwen of afgedekte verpakking bij ≤ 7 °C.
10. Bedoeld gebruik	Bestemd om te worden verhit voor consumptie.
11. Etikettering	Elke pallet is voorzien van een label met productinformatie: -Naam leverancier -Naam product -Houdbaarheidsdatum -Bewaarvoorschriften -Lotcodering

2. Ingrediënten

1. Ingrediënten	Verse voorgekookte aardappelen
2. Land van herkomst	Nederland, Duitsland.
3. Variëteit	Agria. Bij zicht op overgang naar een alternatief aardappelras, wordt zo spoedig mogelijk melding gedaan en toestemming aan de klant gevraagd.


3. Voedingswaarden / 100g.

Voedingswaarde	per 100 g	per portie 200 g	GDA per portie
1. Energie	367 kJ. 87 Kcal.	733 kJ. 173 Kcal.	9%
2. Vetten	0,0 g	0,0 g	0%
3. waarvan verzadigde vetzuren	0,0 g	0,0 g	0%
4. Koolhydraten	17,9 g	35,8 g	13%
5. waarvan suikers	1,1 g	2,2 g	2%
6. Vezels	3,1 g	6,2 g	25%
7. Eiwitten	2,2 g	4,4 g	9%
8. Natrium	<0,01 g	<0,01 g	<1%
9. Zout	<0,1 g	<0,1 g	<1%

4. Analytische waarden

1. A _w -waarde	0,99
2. Vet (in droge stof)	0,0
3. pH	5,6 – 6,5



	Productspecificatie aardappelpartjes met schil		Pag. 2 van 3
S06.1	Rev.nr. 2	Datum: 19-01-2015	Verantwoordelijke: J. Oudejans

5. Microbiologische waarden op einde THT datum

	Direct	THT
1. Escherichia coli	<100 kve/g	<100 kve/g
2. Bacillus cereus	<100 kve/g	<100 kve/g
3. Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
4. Clostridium perfringens	<100 kve/g	<100 kve/g
5. Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
6. Staphylococcus aureus	<100 kve/g	<100 kve/g

6. Fysische waarden

Product is vrij van productvreemde bestanddelen.

7. Verontreinigingen

Dit product voldoet m.b.t. mogelijke verontreinigingen die uit oogpunt van gezondheid schadelijk zijn, zoals PCB's, zware metalen en dioxine aan geldende wetgeving.

8. Allergenen (Alba tabel)

Dit product is vrij van allergenen.

LeDa code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept Zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	Z			
1.2	NR	Rogge	Z			
1.3	GB	Gerst	Z			
1.4	GO	Haver	Z			
1.5	GS	Spelt	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	Gluten	Z			
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei	Z			
4.0	AF	Vis	Z			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Melk	Z			
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelnoten	Z			
8.3	SW	Walnoten	Z			
8.4	SC	Cashewnoten	Z			
8.5	SP	Pecannoten	Z			
8.6	SR	Paranoten	Z			
8.7	ST	Pistachenoten	Z			
8.8	SM	Macademianoten	Z			
8	AN	Noten (schaalvruchten)	Z			
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd	Z			
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	Z			



S06.1
Rev.nr. 2
Datum:
19-01-2015

Verantwoordelijke:
J. Oudejans

13.0	NL	Lupine	Z			
14.0	UM	Weekdieren	Z			
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutaminaat (E620 – E625)	Z			
23.0	MK	Kippenvlees	Z			
24.0	NK	Koriander	Z			
25.0	NM	Maïs	Z			
26.0	NP	Peulvruchten	Z			
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

9. GMO status

Dit product en de grondstoffen zijn geproduceerd zonder het gebruik van GMO (genetisch gemodificeerde organismen).

10. Gammastraling

Dit product en de grondstoffen zijn niet doorstraald.

11. Organoleptische kenmerken

1. Kleur	Roomwitte tot lichtgele kleur
2. Geur	Producteigen
3. Smaak	Producteigen
4. Gaarheid	95%

12. Producteigenschappen

Richtwaarden pitten en schilresten:

n.v.t.

13. Algemeen

-Grondstoffen en verpakkingsmaterialen zijn op specificatie ingekocht en in de gevaren- en risicoanalyse opgenomen conform (EG) 852/2004. (Infoblad 64 VWA)

-Al onze leveranciers van aardappelen nemen deel aan het Globalgap, Q&S en/of gelijkwaardig monitoringsprogramma ten aanzien van voedselveiligheid.

-Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt verklaard voor het inpakken van koelverse aardappelproducten door onze leveranciers conform (EG)1935/2004, (EG)2023/2006, (EG)2002/72, (EG)2008/39 en (EG)597/2008.

-Productiemethoden zijn gebaseerd op de Codex Alimentarius HACCP-principes en conform richtlijn NAO hygiëne-code verpakkers van ongeschilde aardappelen, waarvan de eisen voortvloeien uit artikel 30 en 31 van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI).

-Alle eindproducten zijn op metaal gedetecteerd.

-Quickly Best-sellers b.v. is BRC, GMP en Skal gecertificeerd.