

#### Productspecificatie RustiQue frites met schil

# Algemene informatie

97.200.5KG.DQ.QU Artikelnummer: Commerciële aanduiding: RustiQue frites met schil

Technische aanduiding: Gesneden, voorgebakken en gekoelde aardappelproducten in de vorm van langwerpige platte staafjes

met verschillende lengte diameter.

Bedrijfsgegevens: Quik's Potato Products B.V.

> Akkerseweg 13b 5321 HG HEDEL

J. Oudejans

Contactpersoon: Tel. nr. +31 (0)73 599 91 08

Inhoud per verpakking: 5 kg

EAN-code verpakkingseenheid:



#### **Bewaaradvies**

**Aanlevercondities:** Gekoeld: 0 - 7 °C. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

**Bewaaradvies:** Gekoeld bewaren bij maximaal 7 °C.

Houdbaarheidstermijn: 0 Maanden

Gekoeld bewaren bij max. +7°C. Ongeopend, ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Na openen gekoeld en afgedekt bewaren en binnen 24 uur consumeren.

#### **Bereidingsadvies**

Bedoeld gebruik: Bestemd om te worden verhit voor consumptie.

Bereidingsadvies: Friteuse (175° C): 4-6 minuten;

Oven (200°): circa 20 minuten.

### Etikettering

Elke pallet is voorzien van een label met productinformatie:

- Naam leverancier;
- Naam product;
- Houdbaarheidsdatum;
- Bewaarvoorschriften;
- Lotcodering.

Primaire verpakkingsmaterialen (consumentenverpakkingen) zijn voorzien van voedselinformatie conform (EU) Nr. 1169/2011





### Verpakkingsmateriaal

F850.QFF Folie 850 Fresh Frites

# Ingrediënten

**Algemeen begrijpelijke aanduiding:** Voorgebakken frites met schil **Ingrediënten:** voorgekookte aardappelen, zonnebloemolie

Variëteit: Agria

Land van herkomst: NL, DE, FR, BE

### Voedingswaarden

Energie (kJ)	462	kJ/ 100g
Energie (kcal)	111	kcal/ 100g
Vetten	3,900	g/ 100g
waarvan verzadigde vetzuren	0,312	g/ 100g
Koolhydraten	16,00	g/ 100g
waarvan suikers	0,192	g/ 100g
Vezels	2,018	g/ 100g
Eiwitten	1,826	g/ 100g
Zout	0,038	g/ 100g

### Microbiologische eigenschappen

	Methode	Direct	Einde houdbaarheid
1. Eschericia coli	Conform ISO16449-2	<100 kve/g	<100kve/g
2. Bacillus cereus	Conform NEN-EN-ISO 7932	<100 kve/g	<100 kve/g
3. Salmonella	Gelijkwaardig aan ISO 6579	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
4. Clostridium perfringens	Conform ISO 7937	<100 kve/g	<100 kve/g
5. Listeria monocytogenes	Gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 11290-01	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
6. Staphylococcus aureus	Conform ISO 6888-1	<100 kve/g	<100kve/g

# Fysische waarden

Dit product is vrij van productvreemde bestanddelen.

### Chemische contaminatie

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.

Quik's Potato Products B.V.







## Allergenen

Aardnoten (pinda's)

Cacao Εi

Glutaminaat (E620-E625)

Haver Kamut Koriander Lupine

Maïs Mosterd

Paranoten Peulvruchten Rundvlees Schaalvruchten

Sesam Soja Sulfiet Varkensvlees Walnoten

Wortel

Amandelen Cashewnoten

Gerst Gluten Hazelnoten Kippenvlees Lactose

Macadamianoten

Melk

Noten (schaalvruchten)

Pecannoten Rogge Schaaldieren Selderii Sesamzaad Spelt Tarwe Vis

Weekdieren

Zwaveldioxide en sulfieten

Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) worden benoemd als aanwezig wanneer concentraties hoger zijn dan 10 mg/kg of 10 mg/l, wordt uitgedrukt als SO2

#### **GGO status**

Dit product is niet geproduceerd uit GGO-bronnen of geproduceerd uit hulpstoffen afkomstig van of met behulp van GGO's.

### Gammastraling

Dit product is niet doorstraald of geproduceerd met hulpstoffen afkomstig van of met behulp van doorstraalde grondstoffen.

#### Organoleptische kenmerken

1. Kleur Licht goudgeel 2. Geur Producteigen

3. Smaak Producteigen

4. Gaarheid 95%

# Producteigenschappen

#### Richtwaarden pitten en schilresten:

Niet van toepassing bij dit product.





#### **Algemeen**

- Grondstoffen en verpakkingsmaterialen zijn op specificatie ingekocht en in de gevaren- en risicoanalyse opgenomen conform (EG) 852/2004 (Infoblad 64 NVWA);
- Al onze leveranciers van aardappelen nemen deel aan het Globalgap, Q&S en/of gelijkwaardig gecertificeerd om de kwaliteit en voedselveiligheid te waarborgen;
- Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt verklaard voor het inpakken van koelverse aardappelproducten door onze leveranciers conform (EG) 1935/2004, (EG)2023/2006, (EU)10/2011, (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;
- Quik's Potato Products B.V. is BRC, GMP+, Skal en Beter Leven gecertificeerd;
- De weergegeven informatie in deze specificatie is naar beste weten en met zorg opgesteld en gebaseerd op de actuele technische en wetenschappelijke ontwikkelingen. Op basis van dit document kunnen geen rechten worden ontleend. Als gevolg van de fluctuerende producteigenschappen die optreden in natuurlijke grondstoffen, is het mogelijk dat de technische productinformatie in dit document in kleine mate kan afwijken.

#### **Productfoto**

