O Set sollers	Productspecifica	Productspecificatie halve kookaardappelen fijn Pag. 1 va				
	Rev.nr. 1	Datum:	Verantwo	ordelijke:		
S1KGF		20-01-2015	J. Oudejar	ns -		

1. Algemene informatie

1. Algemene informatie	
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
Contactpersoon QA	J. Oudejans
·	Tel. 073-599 91 08 of 06-120 902 39
Productomschrijving	Geschilde en gekoelde doorgesneden aardappelen met een
	gemiddelde diameter van 40-55 mm.
4. Inhoud per verpakking	5000 g.
	Verpakt onder beschermende atmosfeer
5. Primaire verpakking	(Bedrukte) folie (PE) of transparante folie met etiket
6. Secundaire verpakking	EPS krat L
	2 verpakkingen per krat
7. Aanlevercondities	Gekoeld 0 − 7 °C.
8. Bewaarcondities	Gekoeld bewaren bij maximaal 7 °C
Houdbaarheidstermijn	Mits gekoeld bewaard in gesloten verpakking ten minste 5 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. Bereidingsadvies	Koken in de pan: Spoel de aardappelen af met koud water en kook
	deze in een laagje water in 20 minuten gaar. Giet ze af en laat ze op
	een lage temperatuur droog stomen. Even omschudden en serveren.
12. Etikettering	Elke pallet is voorzien van een label met productinformatie:
-	-Naam leverancier
	-Naam product
	-Houdbaarheidsdatum
	-Bewaarvoorschriften
	-Lotcodering

2. Ingrediënten

z. mgrodionton				
1. Ingrediënten 99,98% aardappelen , <1% natrium-bisulfiet				
2. Land van herkomst	_and 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

3. voedingswaarden						
Voedingswaarde	per 100 g	per 100 g		200 g	GDA per portie	
1. Energie	367	kJ.	733	kJ.		
	87	Kcal.	172	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 <sub>w</sub> -waarde	0,99
2. Vet (in droge stof)	0,0
3. pH	5,6 – 6,5





Sost sellot	Productspecificatie halve kookaardappelen fijn Pag. 2 van 4				
S1KGF	Rev.nr. 1	<b>Datum:</b> 20-01-2015	Verantwood J. Oudejan	•	

5. Microbiologische waarden op einde THT datum

	Direct	THT
Escherichia coli	<100 kve/g	<100 kve/g
2. Bacillus cereus	<10.000 kve/g	<10.000 kve/g
3. Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 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 (LeDa 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	Zwaveldioxide en sulfieten		M		
		(E220 – E228) in				
		concentraties van meer dan				
		10 mg/kg of 10 mg/l,				
		uitgedrukt als SO2				
13.0	NL	Lupine	Z			
14.0	UM	Weekdieren	Z			





Ouckly Sould to	Productspecificatie halve kookaardappelen fijn			Pag. 3 van 4
S1KGF	Rev.nr. 1	<b>Datum:</b> 20-01-2015	Verantwood J. Oudejan	•

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	

#### 12. Producteigenschappen

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Richtwaarden pitten en schilresten:
3-5 mm maximaal 15 stuks per 500 g.
5-10 mm maximaal 8 stuks per 500 g.
>10 mm maximaal 4 stuks per 500 g.

#### 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, (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.
- -Quickly Bestsellers b.v. is BRC, GMP en Skal gecertificeerd.





ouckly between the second	Productspecificatie halve kookaardappelen fijn			Pag. 4 van 4
S1KGF	Rev.nr. 1	<b>Datum:</b> 20-01-2015	Verantwoordelijke: J. Oudejans	

# 14. Productfoto





