	Productspecificatie Natuurlijke Krieltjes		Pag. 1 van 4
S29	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	Geschilde, geblancheerde en gekoelde kleine ronde aardappeltjes met een gemiddelde diameter van 25-40 mm.
4. Inhoud per verpakking	5000 gram in folie verpakt onder beschermende atmosfeer
5. Primaire verpakking	Bedrukte Quickly 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 8 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	Pan: bak de aardappeltjes mooi bruin in een pan met wat boter of olie gedurende circa 6 minuten op een hoog vuur en vervolgens 6 minuten op een laag vuur. Keer de aardappeltjes regelmatig om. Magnetron: doe de aardappeltjes in een schaal met deksel en voeg een klein beetje water toe. Verwarm de aardappeltjes vervolgens per 100g. 1 minuut bij 750 W en laat ze 1 minuut nagaren alvorens te serveren. Steamer: stoom de aardappeltjes gaar in 16 tot 18 minuten en laat ze 1 minuut nagaren alvorens te serveren. Friteuse: porties circa 5 minuten bakken in de friteuse bij 175 °C tot de aardappeltjes goudbruin zijn.
12. Etikettering	Elke pallet is voorzien van een label met productinformatie: -Naam leverancier -Naam product -Houdbaarheidsdatum -Bewaarvoorschriften -Lotcodering

2. Ingrediënten

1. Ingrediënten	Verse aardappelen (100%).
2. Land van herkomst	Nederland, Duitsland.
3. Variëteit aardappel	Agria, Hansa, Nicola.



S29
Rev.nr. 2
Datum:
19-01-2015

Verantwoordelijke:
J. Oudejans

3. Voedingswaarden

Voedingswaarde	per 100 g		per portie 200 g		GDA per portie
1. Energie	367	kJ.	733	kJ.	
	87	Kcal.	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

5. Microbiologische richtwaarden

	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 (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	Hazelenoten	Z			

S29
Rev.nr. 2
Datum:
19-01-2015

Verantwoordelijke:
J. Oudejans

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	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z			
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:

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.

	Productspecificatie Natuurlijke Krieltjes		Pag. 4 van 4
S29	Rev.nr. 2	Datum: 19-01-2015	Verantwoordelijke: J. Oudejans

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

14. Productfoto

