	Productspecificatie voorgebakken frites 14mm		Pag. 1 van 4
S15.14	Rev.nr. 1	Datum: 20-01-2015	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, gesneden, voorgebakken en gekoelde aardappelproducten in de vorm van langwerpige staafjes met verschillende lengten en een diameter van 14 mm.
4. Inhoud per verpakking	5000g. Verpakt onder beschermende atmosfeer
5. Primaire verpakking	Bedrukte Quickly folie.
6. Secundaire verpakking	Quickly kartonnen doos 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	Friteuse (175°C): bak een portie van ca. 500 gram frites gedurende 4-5 minuten. Oven (200°C): bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel de frites gelijkmatig over de bakplaat. Bak de frites gedurende 15-18 minuten in het midden van een voorverwarmde oven. Halverwege keren.
12. Etikettering	Elke pallet is voorzien van een label met productinformatie: -Naam leverancier -Naam product -Houdbaarheidsdatum -Bewaarvoorschriften -Lotcodering

2. Ingrediënten

1. Ingrediënten	Verse voorgebakken aardappelen, vloeibare plantaardige olie (zonnebloemolie, palmolie, raapolie)
2. Land van herkomst aardappel	Nederland, Duitsland.
3. Variëteit aardappel	Agria. Bij zicht op overgang naar een alternatief aardappelras, wordt zo spoedig mogelijk melding gedaan en toestemming aan de klant gevraagd.

3. Voedingswaarden

Voedingswaarde	per 100 g	per portie 200 g	GDA per portie
1. Energie	461 kJ. 110 kcal.	922 kJ. 220 kcal.	11%
5. Vetten	3,7 g	7,4 g	11%
6. waarvan verzadigde vetzuren	0,7 g	1,4 g	17%
3. Koolhydraten	14,6 g	29,2 g	11%
4. waarvan suikers	<0,1 g	<0,2 g	<1%
7. Vezels	4,6 g	9,2 g	37%
2. Eiwitten	2,4 g	4,8 g	10%
8. Natrium	0,01 g	0,02 g	<1%
9. Zout	0,04 g	0,08 g	<1%



S15.14
Rev.nr. 1
Datum:
20-01-2015

Verantwoordelijke:
J. Oudejans

4. Analytische waarden

1. Droge stof	30,8 %
2. Vocht	69,2 %

5. Visuele kwaliteitsnormen A-kwaliteit

Sortering grondstof	50+
Droge stof	30 %
Slivers	Max. 15 stuks p/1000 g
Lengte	
< 25 mm	Max. 2,5 %
> 50 mm	Min. 40 %
> 75 mm	Min. 10 %
Pitfouten	
3-5 mm.	Max. 30 stuks p/1000 g
5-10 mm	Max. 16 stuks p/1000 g
> 10 mm.	Max. 8 stuk p/1000 g

6. 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 kave/g	<100 kve/g
5. Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
6. Staphylococcus aureus	<100 kve/g	<100 kve/g

7. Fysische waarden

Product is vrij van productvreemde bestanddelen.

8. 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.

9. 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			

S15.14
Rev.nr. 1
Datum:
20-01-2015

Verantwoordelijke:
J. Oudejans

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	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			

10. GMO status

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

11. Gammastraling

Dit product en de grondstoffen zijn niet doorstraald.

12. Organoleptische kenmerken

1. Kleur	Licht goudgele kleur
2. Geur	Producteigen
3. Smaak	Producteigen
4. Gaarheid	95%

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.

	Productspecificatie voorgebakken frites 14mm		Pag. 4 van 4
S15.14	Rev.nr. 1	Datum: 20-01-2015	Verantwoordelijke: J. Oudejans

14. Productfoto

