



## Verse fijne frieten 7-7 mm Foodservice [PG 32046]

### Zonnebloemolie - Voorgebakken & Versgekoelde

#### Technische productfiche

**Ingrediënten<sup>1</sup>** Aardappelen, zonnebloemolie, dextrose.

**Variëteit van de aardappel** Geelvezige aardappelen.

**Oorsprong van de aardappel** België, Frankrijk, Nederland, Duitsland.

#### Bereiding

	Vers product (0°C - 4°C)
Frituurpan <sup>2</sup>	2-3 minuten op 175°C
Oven <sup>5</sup>	10-15 minuten op 200°C

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> De baktijden kunnen licht variëren naargelang het type oven.

#### Bewaring

**Transport - opslag:**

**Bij 0°C tot +4°C**

**Bewaring:**

- ♦ Koelkast (bij 0°C tot +4°C)

**Beperkte duur**

**Houdbaarheid:**

**26 dagen bij 0°C tot +4°C**

**Verpakt onder beschermende atmosfeer**

#### <sup>1</sup>Belangrijkste allergenen

[t.g.v. de Verordening (EG) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC)]

	Aanwezigheid in het product		Risico op kruiscontaminatie	
	Ja	Nee	Ja	Nee
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen		x		x
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		x		x
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		x		x
Eieren en producten op basis van eieren		x		x
Vis en producten op basis van vis		x		x
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		x		x
Soja en producten op basis van soja		x		x
Melk en producten op basis van melk(inclusief lactose)		x		x
Noten en producten op basis van noten		x		x
Selderij en producten op basis van selderij		x		x
Mosterd en producten op basis van mosterd		x		x
Lupine en producten op basis van lupine		x		x
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		x		x
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub>		x		x

## Traceerbaarheid

Productiedatum (lot nr samengesteld uit 8 cijfers):

b.v.:

**L6055 41 22**  
**22:53**

6 Productiejaar:

**2016**

055 Productiedag:

**24 Februari**

41 Verpakkingsmachine

22 Uur van verpakken

## Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE				
Droge stof	Doel	35 %	Min.	33 %
Vetgehalte	Doel	5 %	Max.	- %
Vrije vetzuren			Max.	1,5 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G VERS PRODUCT				
				RI <sup>3</sup>
Kilojoules (kJ)		657		
Kilocalorieën (kcal)		156		8 %
Vetten (g)		5		7 %
waarvan verzadigd (g)		0,5		3 %
Koolhydraten (g)		24		9 %
waarvan suikers (g)		0,6		1 %
Vezels (g)		2,5		
Eiwitten (g)		2,6		5 %
Zout (g)		0,075		1 %
<sup>3</sup> Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LENGTE VAN DE FRIETEN				
Indicatieve gegevens		% in aantal		
< 2,5 cm	Max.	4		
> 5cm	Doel	65		
	Min.	60		
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE				
		<b>M (Productie)</b>	<b>M (Houdbaarheid)</b>	
Standaard kiemgetal		100 000 / g	1 000 000 / g	
Coliformen		100 / g		
<i>E. coli</i>		10 / g	10 / g	
<i>Staphylococcus aureus</i>		1 000 / g	1 000 / g	
Gisten		10 000 / g	100 000 / g	
Schimmels		10 000 / g	10 000 / g	
<i>Bacillus cereus</i>		1 000 / g	10 000 / g	
<i>Listeria monocytogenes</i>		10 / g	< 100 / g	
Salmonella		Afwezig op 25 g		
VISUELE KWALITEIT				
<b>Grote gebreken</b>		Max. 6 stuks per kg		
Donkere vlekken (diameter > 5 mm)				
Bleke vlekken (diameter > 10 mm)				
<b>Kleine gebreken</b>		Max. 10% in gewicht		
Donkere vlekken (diameter tussen 3 en 5 mm)				
Bleke vlekken (diameter tussen 5 en 10 mm)				
<b>Aangebrande stukjes</b>		Max. 0,5% in gewicht		
KLEUR				
Kleur van de versgekoelde frieten		USDA "0"		
Kleur van de bereide frieten		USDA "0" - "1"		

---

**Dieet**

	Ja	Nee
Vegetarisch	<b>x</b>	
Lacto-Vegetarisch	<b>x</b>	
Veganistisch	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

---

**Certificaties**[www.lutosa.com/nl/downloads](http://www.lutosa.com/nl/downloads)

ISO 9001 : 2008  
BRC  
IFS  
BELAC (ISO 17025)  
ACG  
FCA

---

**Verklaringen**

<b>GGO's</b>	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, geen genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) bevat en dat de wijziging van de wetgeving omtrent de etikettering van de genetisch gemodificeerde voedingsproducten volgens de Verordeningen (EG) nr 1829/2003 <sup>4</sup> en nr 1830/2003 <sup>4</sup> geen betrekking heeft op dit product.
<b>Ionisatie straling</b>	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, geen enkele behandeling met ioniserende straling overeenkomstig de Richtlijn 1999/2/EG <sup>4</sup> ondergaat.
<b>Contaminanten</b>	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordeningen (EG) nr 1881/2006 <sup>4</sup> en nr 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Residuen van bestrijdingsmiddelen</b>	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 396/2005 <sup>4</sup> betreffende de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen of diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG <sup>4</sup> .
<b>Primaire verpakking</b>	Lutosa SA bevestigt dat de primaire verpakking van het product, vermeld in deze technische fiche, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1935/2004 <sup>4</sup> inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG <sup>4</sup> en 89/109/EEG <sup>4</sup> en in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1169/2011 <sup>4</sup> betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

<sup>4</sup>Het geheel van de Richtlijnen en Verordeningen staat op

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_nl.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_nl.htm)