



Belgische Frieten Foodservice [PG 15501]

Voorgebakken & Diepgevoren

Technische productfiche

Ingrediënten¹ Aardappelen, palmolie, dextrose.

Variëteit van de aardappel Geelvezige aardappelen.

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

Bereiding

	Diepgevoren product (-18°C)
Frituurpan²	3-4 minuten op 175°C
Oven combi-steamer⁵	10-15 minuten op 200°C
Koekepan	8-10 minuten op een gematigd vuur

² www.goodfries.eu

⁵ De baktijden kunnen licht variëren naargelang het type oven.

Bak het product tot het goudgeel is.

Voorkom te donker gebakken product.

Bij kleine hoeveelheden baktijd verminderen.

Bewaring

Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

Transport - opslag: -18°C

Bewaring:

- ◆ Koelkast (bij +2°C tot +4°C) :
- ◆ Vriesvak van de koelkast* (-6°C) :
- ◆ Diepvriezer *** (-18°C) :

2 dagen

1 week

Meerdere maanden

(zie bedrukking op het zakje)

Houdbaarheid: 24 maanden bij - 18° C

¹Belangrijkste 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
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂		x		x

Traceerbaarheid
Productiedatum (lot nr samengesteld uit 8 cijfers):

 b.v.: **L9055** 06 22
L9055 06 22

9 Productiejaar: **2019**
055 Productiedag: **24 Februari**
06 Verpakkingsmachine
22 Ur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE		
Droge stof	Doel	31 %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT		
		RI ³
Kilojoules (kJ)		563
Kilocalorieën (kcal)		134
Vetten (g)		3,5
waarvan verzadigd (g)		1,75
Koolhydraten (g)		22
waarvan suikers (g)		0,7
Vezels (g)		2,5
Eiwitten (g)		2,3
Zout (g)		0,075
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LENGTE VAN DE FRIETEN		
Indicatieve gegevens		% in aantal
< 2,5 cm	Max.	3
> 5 cm	Doel	65
> 7,5 cm	Doel	15
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE		
	m	M
Standaard kiemgetal	10 000 / g	100 000 / g
Coliformen	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Gisten	100 / g	1 000 / g
Schimmels	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Afwezig op 25 g	
VISUELE KWALITEIT		
Grote gebreken	Max.	6 stuks/kg
Donkere vlekken (diameter > 5 mm)		
Bleke vlekken (diameter > 10 mm)		
Kleine gebreken	Max.	15 stuks/kg
Donkere vlekken (diameter tussen 3 en 5 mm)		
Bleke vlekken (diameter tussen 5 en 10 mm)		
Aangebrande stukjes	Max.	0,5 % in gewicht
KLEUR		
Kleur van de diepgevroren frieten	USDA "0" - "1"	
Kleur van de bereide frieten	USDA "1"	

Dieet

	Ja	Nee
Vegetarisch	X	
Lacto-Vegetarisch	X	
Veganistisch	X	
Halal	X	
Kosher		X

Certificatieswww.lutosa.com/nl/downloads

BRC
IFS
ACG
FCA

RSPO-SG

Verklaringen**GGO's**

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 1829/2003⁴ en nr 1830/2003⁴ geen betrekking heeft op dit product.

Ionisatie straling

Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, geen enkele behandeling met ioniserende straling overeenkomstig de Richtlijn 1999/2/EG⁴ ondergaat.

Contaminanten

Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordeningen (EG) nr 1881/2006⁴ en nr 333/2007⁴.

Residuen van bestrijdingsmiddelen

Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 396/2005⁴ betreffende de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen of diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG⁴.

Primaire verpakking

Lutosa SA bevestigt dat de primaire verpakking van het product, vermeld in deze technische fiche, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1935/2004⁴ inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG⁴ en 89/109/EEG⁴ en in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1169/2011⁴ betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

⁴Het geheel van de Richtlijnen en Verordeningen staat op

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_nl.htm