



Aardappelkroketten (met paneermeel) [PG 15574]

Type 1 - Gesneden einden - Niet voorgebakken & Diepgevroren

Technische productfiche

Ingrediënten¹	Aardappelpuree, paneermeel (tarwemeel , gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), aardappelvlokken, magere melk poeder, zout, tarwemeel , extracten van specerijen, emulgator E471, stabilisatoren E464-E450i-E451-E466, antioxidant E223 (Natriumdisulfiet).
---------------------------------	--

Variëteit van de aardappel	Geelvezige aardappelen.
-----------------------------------	-------------------------

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

Bereiding	Diepgevroren product (-18°C)	
	Huishoudelijke bereiding	Professionele bereiding
	Frituurpan²	+/- 5 minuten op 180°C
	Alternatieve bereiding	
Koekenpan	+/- 8'30 minuten op een zacht vuurtje	

² www.goodfries.eu

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:		
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Vriesvak van de koelkast* (-6°C) : ◆ Diepvriezer *** (-18°C) : 	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
Zwavel dioxide 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** 25 22

L9055 25 22

9 Productiejaar: **2019**
055 Productiedag: **24 Februari**
25 Verpakkingsmachine

22 Uur van verpakken

Product specificaties

CHEMISCHE ANALYSE				
Droog stof (zonder paneermeel)	Doel	25 %	Min.	- %
Totaal droog stof	Doel	32 %	Max.	- %
Paneermeel	Doel	10 %	Max.	- %
VOEDINGSWAARDE PER 100 G DIEPGEVROREN PRODUCT				
				RI ³
Kilojoules (kJ)		511		
Kilocalorieën (kcal)		121		6 %
Vetten (g)		0,5		1 %
waarvan verzadigd (g)		0,2		1 %
Koolhydraten (g)		25		10 %
waarvan suikers (g)		1		1 %
Vezels (g)		2		
Eiwitten (g)		3		6 %
Zout (g)		0,8		13 %
³ Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
MICROBIOLOGISCHE ANALYSE				
		m		M
Standaard kiemgetal		100 000 / g		1 000 000 / g
Coliformen		1 000 / g		10 000 / 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				
Gemiddeld gewicht		25 g		
Gemiddelde diameter		25 mm +/- 2		
Gemiddelde lengte		58 mm +/- 4		

Dieet

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

Certificatieswww.lutosa.com/nl/downloads

BRC
IFS
ACG
FCA

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 1829/2003 ⁴ en nr 1830/2003 ⁴ 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/EG ⁴ ondergaat.
Contaminanten	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordeningen (EG) nr 1881/2006 ⁴ en nr 333/2007 ⁴ .
Residuen van bestrijdingsmiddelen	Lutosa SA bevestigt dat het product, dat in deze technische fiche wordt vermeld, in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 396/2005 ⁴ betreffende de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen of diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG ⁴ .
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 1935/2004 ⁴ inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG ⁴ en 89/109/EEG ⁴ en in overeenstemming is met de Verordening (EG) nr 1169/2011 ⁴ 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