

Smeuïge puree van polderaardappelen
Purée onctueuse de pommes de terre polder

1. Leveranciersgegevens :

Naam/adres : Cornelis-Adriaenssens BVBA
Lodewijk de Weerdstr 11
2900 Schoten
Tel : 03 645.58.36

Erkenningsnummer : AER/ANT/017779
E-mail : info@cornelis-adriaenssens.be
Noodnummer : 0474 58 76 91
Verantwoordelijke kwaliteit : Astrid Heiremans - Vincent Tibau

2. Productgegevens :

Productnaam : Verse aardappelpuree
Purée des pommes de terre

Ingrediëntenlijst NL/FR (VERORDENING 1169/2011)

Ingrediënten: 69% aardappelen, 28% volle **MELK**, plantaardige oliën (koolzaad, gehydrogeneerd koolzaad, zout, emulgator zonnebloemlecithine, boteraroma, antioxidant E306, vitamines A, D3), zout, kruiden (**SULFIET**)

Ingrédients : 69% pommes de terre, 28% **LAIT** entier, huiles végétales (colza, colza hydrogéné, sel, émulsifiant lécithine de tournesol, arôme beurre, antioxidant E306, vitamines A, D3), sel, herbes (**SULFIET**)

Bijkomende vermeldingen op de verpakking (claims,...)

3. Microbiologische kenmerken :

micro-organisme	af productie	einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal**	3x10 ³	3000000
Melkzuurbacteriën**	3x10 ²	30000000
Gisten	3x10 ²	300000
Schimmels	3x10 ²	geen zichtbare schimmels
E.colli	<10	<50
Staph.aureus	3x10 ²	3x10 ³
Salmonellae spp.	afw/25g	afw/25g
Listeria monocytogenes*	afw/25g	100
*microbiologische criteria VO (EG) nr. 2073/2005		

**Niet van toepassing op producten op waarin kaas verwerkt is

4. Chemische samenstelling per 100 g :

VOEDINGSWAARDE (per 100 g)		
energie	Kcal	97
	Kj	407
vetten		2,8
	waarvan verzadigd	0,95
koolhydraten		14,6
	waarvan suikers	1,1
eiwitten		2,6
zout (natrium x 2,5)		0,5

5. Opslagcondities / houdbaarheid :

bewaartemperatuur	max 4°C
houdbaarheid	20 dagen
aanlevertemperatuur	2 - 4°C
houdbaarheid bij levering	20 dagen
eens geopend, beperkt houdbaar	
lotnummeropbouw	THT-datum

6. Verpakking :

clipsverpakking (plastic darm) 2 kg - lengte +/- 32 cm - diameter 9,5 cm - tarra 10 gr
clipsverpakking (plastic darm) 3 kg - lengte +/- 45 cm - diameter 9,5 cm - tarra 11 gr

7. Fysisch-chemische kenmerken :

Ph-waarde :	6,4
-------------	-----

8. Organoleptische kenmerken :

smaak	zacht
kleur	wit
uitzicht	homogene massa

9. Allergenen informatie :

+ = aanwezig als ingrediënt, / = afwezig, ? = kan sporen bevatten, allergeen aanwezig in het bedrijf

wettelijk te declareren Allergenen (VERORDENING 1169/2011)	
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	
glutenbevattende granen en producten o.b. hiervan (tarwe, rogge, haver, gerst kamut, spelt)	?
schaaldieren en producten o.b. hiervan	/
eieren en producten o.b. hiervan	?
vis en producten o.b. hiervan	/
aardnoten en producten o.b. hiervan	/
soja en producten o.b. hiervan	/
melk en producten o.b. hiervan (inclusief lactose)	+
noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistache-noten, macadamianoten)	/
selderij en producten o.b. hiervan	?
mosterd	?
sesamzaad en producten o.b. hiervan	/
lupine en producten o.b. hiervan	/
weekdieren en producten o.b. hiervan	/
zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10 mg/liter, uitgedrukt als SO ²	+

10. EAN-code / product

2 kg

542500975 0575

opmerking: deze EAN code wordt ALLEEN gebruikt voor de 2kg **POLICLIP** verpakking voor gastronom schalen is er een andere EAN code

11. bereiding :

Verwarmen tot in de kern (> 65°C)

oven (180 °C) : 20 minuten (overscheppen in ovenschotel)

microgolf-oven (700W) : prik enkele gaatjes in de folie. Zet in de micorgolfoven en verwarm 7 min. op 700 W. Goed omroeren.

12. Bevestiging non-GMO en geen radiatie

Het produkt en zijn ingrediënten – inclusief additieven en aroma's - stammen niet uit genetisch veranderde organismen (GMO) en/of bevat geen GMO en/of is geen GMO en behoeft dus geen declaratie volgens de verordening (EG) Nr 1829/2003 en (EG) Nr 1830/2003 betreffende toelating, declaratie en traceerbaarheid van genetisch veranderde levensmiddelen.

Het product is niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten conform verordening (EG) Nr 1999/2 en 1999/3.