

Produktspezifikation

Kartoffelpüree, vorgegart

Peka Kroef BV
Postbus 40
5400 AA Uden NL
Tel. +31 (0)413-279279
Fax +31 (0)413-272297
E-mail info@pekakroef.com
www.pekakroef.com



Allgemeine Information

Artikelnummer	134883
Beschreibung	FL KARTOFFELPÜREE
Produktname 2	Karton 6x2 kg
Produktname laut Gesetz	Kartoffelpüree, vorgegart
Packung Bedingungen	Vakuum, pasteurisiert
Versionsnummer	1
Versionsdatum	01-01-2010
Genehmigt von	Marian Huijben
Intrastat-Code	20052080



Zutatenliste

72% Kartoffeln, **Vollmilch**, 1,2% Butter (**Milch**), Salz, **Milcheiweiß**, Muskatnuss, natürliches Aroma (**Milch**), Gewürz, Pfefferextrakt.

Herkunftsland

Kartoffeln	NL, DE, BE, FR
Muskatnuss	ID
Gewürzmischung	NL, IN, DE
Butter	EU

Allergene Kennzeichnung

01,0	Gluten	-	12,0	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)	-
02,0	Krebstiere	-	13,0	Lupinen	-
03,0	Ei	-	14,0	Weichtiere	-
04,0	Fische	-	15,0	Kakao	-
05,0	Erdnüsse	-	16,0	Glutamat (E620-E625)	-
06,0	Soja	-	17,0	Hühnerfleisch	-
07,0	Milch	+	18,0	Koriander	-
07,1	Laktose	+	19,0	Mais	-
08,0	Nüsse (Schalenfrüchte)	-	20,0	Hülsenfrüchte	-
09,0	Sellerie	-	21,0	Rindfleisch	-
10,0	Senf	-	22,0	Schweinefleisch	-
11,0	Sesam	-	23,0	Karotte	-

+= Der Artikel enthält den genannten Stoff (wie eine Zutat)

-= Der Artikel ist frei von dem genannten Stoff (laut Rezeptur)

?= Die Daten sind nicht vollständig bekannt oder der Artikel enthält mögliche Spuren vom Stoff

Allergene Information

Dieses Produkt enthält: Milch

Verpackung

Artikelnummer	Artikelname	Einheit	Material	Gewicht (g)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Breite (mm)	Anwendung
402085	Etikett (weiß)	Stück	Karton/Papier	0,09	210	-	148	Tertiär
404001	PE Plastikfolie	Meter	Kunststoff	1,97	-	-	500	Tertiär
404057	Karton Platte	Meter	Karton/Papier	3,77	-	-	1.150	Tertiär

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail info@pekakroef.com

Produktspezifikation

Kartoffelpüree, vorgegart

Verpackung

Artikelnummer	Artikelname	Einheit	Material	Gewicht (g)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Breite (mm)	Anwendung
404005	PP Transparente Band (Kartons)	Meter	Kunststoff	2,27	-	-	50	Sekundär
402400	Karton Etikett	Stück	Karton/Papier	1,2	100	-	130	Sekundär
402749	Karton Etikett	Stück	Karton/Papier	1,85	100	-	200	Sekundär
401067	Freshline Karton	Stück	Karton/Papier	610	195	393	296	Sekundär
403008	PA/PE Unterfolie HE-002787	Meter	Kunststoff	56,91	-	-	432	Primär
403214	PA-O/PE Oberfolie HV-003322	Meter	Kunststoff	37,44	320	-	425	Primär

Nährwerte

	g / 100 g
Energie (kJ)	354
Energie (kcal)	84
Fett	2
davon gesättigte Fettsäuren	1,4
davon Trans-Fettsäuren	0
Kohlenhydrate	13,4
davon Zucker	1,5
Ballaststoffe	1,6
Eiweiß	2,3
Salz	0,46

Mikrobiologische Richtwerte

Mikroorganismus	Einheit	Nach Produktion	Am Ende MHD	Testmethode
Aerobe Keimzahl	KBE/g	< 500	< 100.000	PCA: 3-4 Tage 30°C
Anaerobe Keimzahl	KBE/g	< 500	< 100.000	SAA: 3 Tage 30°C
Staphylococcus Aureus	KBE/g	< 100	< 100	BP: 2 Tage 37°C
Bacillus Cereus	KBE/g	< 100	< 100	MYP: 2 Tage 30°C
Lactobacillus	KBE/g	< 100	< 100	extern
Hefen und Schimmelpilze	KBE/g	< 100	< 100	extern
Enterobacteriaceae	KBE/g	< 100	< 100	extern
Sulfit reduzierende Clostridia	KBE/g	< 10	< 10	extern
E. coli	KBE/g	< 10	< 100	extern
Salmonella	25 g	not detected	not detected	extern
Listeria monocytogenes	25 g	not detected	not detected	extern

Grantieerklärung

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, bestätigen wir das dieses Produkt nicht kennzeichnungspflichtig ist. Die Ware ist frei von Bestrahlung.

Dieses Produkt ist frei von technisch hergestellter Nanomaterialien. Alle gelieferten Produkte entsprechen Niederländisch- und EU- gültigen Lebensmittelrecht. BEI LOSER ABGABE: - OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE -

Diät - Information

EKO	nein
Vegetarier	ja
Veganer	nein
Halal	nein
Koscher	nein
Ohne GMO Mais	ja
Ohne GMO Soja	ja
Zöliakie geeignet	ja
Laktoseintoleranz geeignet	nein

Organoleptische Eigenschaften

Schnitt püree

Peka Kroef BV - Postbus 40 - 5400 AA - Uden

Tel. +31 (0)413-279279 - Fax +31 (0)413-272297 - E-mail info@pekakroef.com

Produktspezifikation

Kartoffelpüree, vorgegart

Organoleptische Eigenschaften

Farbe	gelb
Geschmack	natürlicher Kartoffelgeschmack
Geruch	frisch
Konsistenz	gegart

Zubereitungshinweis

Kombidämpfer: 25 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100°C (100% Dampf) erwärmen.

Mikrowelle: ca. 1 Minute pro 100g Product bei 1000 Watt Wärme.

Ofen: 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C erwärmen.

Wasserbad: 25 Minuten aufwärmen in heißem Wasser.

Trassierung

Haltbarkeit ab Produktion	63 Tage
Haltbarkeit geöffnet	3 Tage, kühl gelagert
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	35 Tage
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) Kopie	TT-MM-JJ
EAN Konsumentenartikel	8711118018482
EAN Umverpackung	8711118018710
EAN Palette	18711118018717

Anlieferung

Konsumentenartikel

Bruttogewicht	2,016	kg
Nettогewicht	2	kg €
Taragewicht	0,016	kg

Abmessung mm (H*B*T) 280 * 175 * 50

Handelartikel

Bruttogewicht	12,682	kg
Nettогewicht	12	kg
Taragewicht	0,682	kg

Abmessung mm (H*B*T) 195 * 296 * 393

Umverpackung Karton

Palette	holz Europalette 120*80	
pro Lage	8	
Lagen pro Palette	8	
Palettenhöhe	170	cm
Bruttogewicht Palette	834,5	kg
Nettогewicht Palette	768,0	kg

Temperatur bei Anlieferung max. 7°C

Temperatur bei Lagerung und Transport max. 7°C

Gesetzgebung

Wir erklären nach bestem Wissen und Gewissen, dass die durch Peka Kroef B.V. hergestellten Produkte mit der Europäischen und Niederländischen Gesetzgebung übereinstimmen. Die Verantwortung von Peka Kroef B.V. beginnt mit der Annahme aller eingehenden Waren und endet, wenn eine andere Organisation in der Nahrungskette die Verantwortung übernimmt. Hierbei steht ein hohes Qualitätsniveau an 1. Stelle, gesichert durch verschiedene Qualitätsmanagementsysteme.

Diese Spezifikation ist zum Zeitpunkt der Herausgabe so genau wie möglich erstellt worden. Als Hersteller behalten wir uns das Recht vor, die Zusammensetzung des Produktes zu ändern, was Auswirkungen auf die Spezifikation haben kann. Wenn Sie spezielle Fragen zur Zertifizierung oder zur Spezifikation haben, nehmen Sie bitte mit Ihrem Vertriebsansprechpartner Kontakt auf.