



Płatki ziemniaczane 5 mm

Specyfikacja

Składniki¹	Suszone ziemniaki (99%), emulgator E471 (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), stabilizator E450i (difosforan disodowy), przeciwutleniacz E304 (estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego) - E223 (pirosiarczyn sodu), regulator kwasowości E330 (kwas cytrynowy), przyprawy i ekstrakty przypraw, aromat.
Rodzaje ziemniaków	Z żółtym mięszem.
Kraj pochodzenia	Belgia, Francja, Holandia, Niemcy.
Storage	Transport - W suchym miejscu (temperatura od +10° C do +15° C) Przechowywanie: Magazynowanie: W suchym miejscu (temperatura od +10° C do +15° C) Zgodnie z instrukcją na opakowaniu Okres ważności: 12 miesięcy w suchym miejscu (temperatura od +10° C do +15° C)
¹Główne alergeny	[zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (FIC)]

	Obecność w produkcie		Ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x
Orzeszki ziemne i produkty pochodne		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x
Mleko i nabiał		x		x
Orzechy i produkty pochodne		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x
Musztarda (gorczyca) i produkty pochodne		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x
Sesam i produkty pochodne		x		x
Dwutlenek siarki SO ₂ >10 mg/kg	x			x

Identyfikacja

Data produkcji

e.g. **L0055** 35 22

2020

05- Dzień produkcji

z 4 Luty

35 Maszyna pakująca

22 Godzina pakowania

Product specifications

WARTOŚĆ ODŻYWCZA NA 100 G SUCHEGO PRODUKTU		
		RI ³
Wartość energetyczna (kJ)	1478	
Wartość energetyczna (Kcal)	349	17 %
Tłuszcz (g)	1.0	1 %
W tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.8	4 %
Węglowodany (g)	73	28 %
W tym cukry (g)	1.5	2 %
Błonnik (g)	8.0	
Białko (g)	8.0	
Sól (g)	8.0	16 %
³ Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ / 2 000 kcal)	0.2	3 %
ANALIZA CHEMICZNA		
Wilgotność:	< 8 %	
ANALIZA MIKROBIOLOGICZNA		
	m	M
Ogólna liczba mikroorganizmów	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Bakterie z grupy Coli	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Drożdże	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Pleśnie	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	Nie wykryto w 25 g	

Diety

	Tak	Nie
Wegetariańska	X	
Lakto-wegetariańska	X	
Wegańska	X	
Halal	X	
Koszerna	X	

Certyfikaty

www.lutosa.com/uk/downloading

BRC
ACG
FCA

Oświadczenia

GMO status	Lutosa SA zaświadcza, że wyrób wymieniony w niniejszej karcie technicznej nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) i nie zajmuje się modyfikacjami ustawodawstwa w zakresie etykietowania genetycznie zmodyfikowanej żywności zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 1829/2003 ⁴ i nr 1830/2003 ⁴ .
Jonizacja i promieniowanie	Lutosa SA zaświadcza, że produkt wymieniony w niniejszej karcie danych technicznych nie został zjonizowany ani napromieniowany na żadnym etapie procesu produkcyjnego zgodnie z Dyrektywą 1999/2/WE ⁴ .
Zanieczyszczenia	Lutosa SA zaświadcza, że produkt wymieniony w niniejszej karcie technicznej jest zgodny z Rozporządzeniami (UE) nr 2023/915 ⁴ i nr 333/2007 ⁴ .
Pestycydy	Lutosa SA zaświadcza, że produkt wymieniony w niniejszej karcie technicznej jest zgodny z Rozporządzeniem (UE) nr 396/2005 ⁴ w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w lub na żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz zmieniającego dyrektywę 91/414/EWG ⁴ .
Primary packaging	Lutosa SA zaświadcza, że opakowanie podstawowe użyte do kondycjonowania produktu wymienionego w niniejszej karcie technicznej jest zgodne z Rozporządzeniem (UE) nr 1935/2004 ⁴ w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywę 80/590/ EWG ⁴ i 89/109/EWG ⁴ oraz z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 ⁴ w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

⁴ Wszystkie rozporządzenia i dyrektywy dostępne są na poniższej stronie internetowej

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

Potato FLAKES 5 mm [PG 15697]

CODE 5

Product technical data sheet

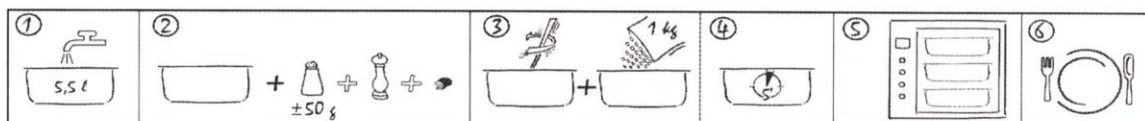


Ingredients¹ Dehydrated potatoes (99%), emulsifier E471 (Mono-and diglycerides of fatty acids), antioxidants E304 (Fatty acid esters of ascorbic acid) - E223 (Sodium metabisulphite), spice, acidity regulator E330 (Citric acid).

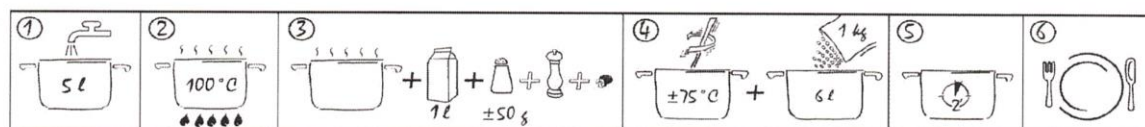
Variety of potatoes Yellow flesh.

Origin of potatoes Belgium, France, Netherlands, Germany.

Cooking instructions



For 1 kg flakes - Cold preparation: • Put 5,5 l of cold water in a pan • Add 50 g of salt • Stir the liquid (whisk) and add 1 kg of flakes (sprinkled) • Allow to hydrate for 5 minutes • Stir gently and the cold-mix mashed potato is ready for cook-chill catering ($T^{\circ} < 7^{\circ} \text{C}$ in max. 2 hours).



For 1 kg potato flakes - Warm preparation: • Bring 5 l of water to the boil ($100^{\circ}\text{C}/212^{\circ}\text{F}$) • Remove the pan from the heat and add 50 g of salt and 1 l of milk at room temperature to achieve the ideal temperature ($75^{\circ}\text{C}-80^{\circ}\text{C}/167^{\circ}\text{F}-176^{\circ}\text{F}$) • Stir the liquid (whisk) and add 1 kg of flakes (sprinkled) • Allow to hydrate for approximately 2 minutes • Stir gently and serve.

Storage

Transport - Storage: In a dry place (preferably between $+10^{\circ}\text{C}$ and $+15^{\circ}\text{C}$)

Storage: In a dry place (preferably between $+10^{\circ}\text{C}$ and $+15^{\circ}\text{C}$)
In accordance with the instructions on the packaging

Shelf life: 12 months in a dry place (preferably between $+10^{\circ}\text{C}$ and $+15^{\circ}\text{C}$)

After reconstitution: in a cold room between 0°C and 3°C for a maximum shelf life of 3 days.

Major allergens

[in accordance with Regulation (EU) n° 1169/2011 on the provision of food information to consumers (FIC)]

	Present in product		Risk of cross contamination	
	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and products thereof		x		x
Crustaceans and products thereof		x		x
Molluscs and products thereof		x		x
Eggs and products thereof		x		x
Fish and products thereof		x		x
Peanuts and products thereof		x		x
Soya and products thereof		x		x
Milk and dairy products		x		x
Nuts and products thereof		x		x
Celery and products thereof		x		x
Mustard and products thereof		x		x
Lupin and products thereof		v		x
Sesame seeds and products thereof				x
Added Sulphur Dioxide expressed as $\text{SO}_2 > 10 \text{ mg/kg}$				x

Traceability Production date (batch code composed of 8 digits): e.g. **L0055 35 22**

0 Production year: **2020**
 055 Production day: **24 February**

35 Packing machine
 22 Packing hour

Product specifications

NUTRITIONAL VALUE PER 100 G OF DRY PRODUCT		
		RI ³
Energy content (kJ)	1478	
Energy content (Kcal)	349	17 %
Fats (g)	1.0	1 %
Whereof saturated (g)	0.8	4 %
Carbohydrate (g)	73	28 %
Whereof sugars (g)	1.5	2 %
Fibres (g)	8.0	
Protein (g)	8.0	16 %
Salt (g)	0.1	1 %
³ Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
CHEMICAL ANALYSES		
Humidity:	< 8 %	
MICROBIOLOGICAL ANALYSES		
	m	M
Total plate count	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliforms	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Yeasts	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moulds	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detection on 25 g	
PHYSICAL STANDARDS		
Granulometry on sieve (with sieve openings of 1 mm and 5 mm):		
< 1 mm	Max.	35 %
> 5 mm	Max.	5 %
Typical potato colour: Yellow		
Defects (black spots, peels...) Ø ≥ 1 mm: Max. 10/100 g		

Dietary

	Yes	No
Vegetarian	x	
Lacto-Vegetarian	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher	x	

Certifications

www.lutosa.com/uk/downloading

BRC
ACG
FCA

Statements

GMO status

Lutosa SA certifies that the product mentioned in this technical data sheet does not contain Genetically Modified Organisms (GMO) and is not concerned with the modification of legislation relative to the labelling of genetically modified foods according to Regulations (EU) nr 1829/2003⁴ and nr 1830/2003⁴.

Ionization and Irradiation status

Lutosa SA certifies that the product mentioned in this technical data sheet has not been ionized or irradiated at any point during the manufacturing process in accordance with Directive 1999/2/EC⁴.

Contaminants

Lutosa SA certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulations (EU) nr 2023/915⁴ and nr 333/2007⁴.

Pesticides

Lutosa SA certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulation (EU) nr 396/2005⁴ on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Directive 91/414/EEC⁴.

Primary packaging

Lutosa SA certifies that the primary packaging used for the conditioning of the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulation (EU) nr 1935/2004⁴ on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC⁴ and 89/109/EEC⁴ and with Regulation (EU) nr 1169/2011⁴ on the provision of food information to consumers.

⁴All regulations and directives are available on the following website

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

Lutosa SA

Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 - B - 7900 Leuze-en-Hainaut, Belgium