

## Toepassingen:

- warme of koude bereiding van industriële puree



- productie van verse, gepasteuriseerde of diepgevroren gnocchi's



- productie van aardappel-specialiteiten

- als dikmiddel in de bereiding van UHT- of gedehydrateerde soepen



- als vochtstabilisator in bakkerijproducten



- bij de productie van snacks (chips en aperitiefkoekjes) of als ingrediënt in koekjes



[www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)



*Kwaliteits*  
**AARDAPPEL  
VLOKKEN**



  
S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA N.V.  
Zone Industrielle du Vieux Pont 5  
B-7900 Leuze-en-Hainaut  
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11  
Fax: +32 (0) 69 66 82 00  
e-mail: [contact@lutosa.com](mailto:contact@lutosa.com)  
[www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)

LUTOSA USA  
8430 SW Seminole Trail  
Tualatin, 97062 - Oregon  
(USA)  
Tel: +1 866 588 6721  
Fax: +1 503 692 5255  
e-mail: [usa@lutosa.com](mailto:usa@lutosa.com)

### VOOR INDUSTRIE, HORECA EN GROOTDISTRIBUTIE

De belangrijkste troeven van Lutosa vlokken:

- ✓ Productieapparaat: aanwending van de nieuwste technologie
- ✓ Ongeëvenaarde ervaring en dienstverlening
- ✓ Gebruik van geselecteerde aardappelen
- ✓ Aanpassing van ingrediënten, recepten en productieproces in functie van eindbestemming
- ✓ Ruim aanbod verpakkingsmogelijkheden
- ✓ Kwaliteit van het eindproduct

LUTOSA FRANCE SARL  
C/O Van den Broeke - Lutosa  
Z.I. du Vieux Pont 5  
7900 Leuze-en Hainaut (BELGIQUE)  
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11  
Fax: +32 (0) 69 66 82 00  
e-mail: [france@lutosa.com](mailto:france@lutosa.com)

LUTOSA UK Ltd  
PO BOX 83  
St Ives PE27 5GW  
(ENGLAND)  
Tel: +44 1480 465656  
Fax: +44 1480 468686  
e-mail: [VDBUK@lutosa.com](mailto:VDBUK@lutosa.com)

LUTOSA ESPAÑA SA  
C/ Diego Aylon, 8 - 3B  
28043 Madrid  
(ESPAÑA)  
Tel: +34 91 300 46 60  
Fax: +34 91 759 83 15  
e-mail: [espana@lutosa.com](mailto:espana@lutosa.com)

LUTOSA PORTUGAL  
2670 Frielas-Loures  
(PORTUGAL)  
Tel: +35 1 21989 23 29/30  
Fax: +35 1 21989 04 56  
e-mail: [quinta.friolda@oninet.pt](mailto:quinta.friolda@oninet.pt)

LUTOSA GERMANY  
Dorfplatz, 20,  
50129 Bergheim  
(DEUTSCHLAND)  
Tel: +49 2183 8059 00  
Fax: +49 2183 8059 15  
e-mail: [lutosa\\_germany@gmx.de](mailto:lutosa_germany@gmx.de)

LUTOSA AMERICA LATINA Ltda  
Av. das Americas, 500  
bl - 4 Cob 317  
Rio de Janeiro / RJ (BRASIL)  
Tel: +55 21 2491 2892  
Fax: +55 21 2491 8730  
e-mail: [lutosa@olimp.com.br](mailto:lutosa@olimp.com.br)

LUTOSA CHINA  
Jiaxing Mansion 910  
Dongfang Road, 877  
Pudong new district  
Shanghai 200122 P.R. (China)  
Tel: +86 21 58300066  
e-mail: [china@lutosa.com](mailto:china@lutosa.com)



# Van den Broeke - Lutosa : Specialist in aardappelvlokken

Voor Van den Broeke – Lutosa, de nummer één in de aardappelverwerkingsindustrie, is de productie van aardappelvlokken een hoofdactiviteit. Met een productiecapaciteit van 3 ton per uur behoren we tot één van de belangrijkste leveranciers van aardappelvlokken.

## Een knowhow die een beroep doet op vooruitstrevende technologie en menselijke tussenkomst

### 1 Het sorteren van de grondstof, het schillen en het wassen

Bij aankomst worden de aardappelen van de variëteit "Bintje" streng gecontroleerd op aanwezigheid van droge stof en reducerende suikers. Vervolgens worden ze overvloedig gewassen en worden alle vuil en steentjes verwijderd waarna de aardappelen onder stoom geschild worden. Dan worden ze opnieuw zorgvuldig manueel gesorteerd om elk risico op beschadigde aardappelen weg te werken.



### 2 Het blancheren

De gesneden aardappelen worden in een warmwaterbad met stoominjectie geblancheerd. Dit dient om:

- de enzymen te inactiveren en de reducerende suikers te extraheren
- de structuur te wijzigen door het zetmeel gedeeltelijk te stollen.

### 4 Het koken

De geblancheerde en afgekoelde, gesneden aardappelen worden hydraulisch getransporteerd en gaarkookt in stoom, waarna ze in de pureepers belanden. Vervolgens worden additieven toegevoegd om kleur, stabiliteit en bewaring te verbeteren.

### 5 Het dehydrateren

De aldus verkregen puree wordt via een wormschroef verspreid over verchromde droogcilinders waar stoom doorgaat. Hier wordt het gedehydrateerd en vervolgens uitgerekt om zo een dunne, homogene film van een goede dichtheid te verkrijgen. De onzuiverheden die niet aan de trommel blijven kleven, worden door een wormschroefstelsel verwijderd. Dankzij de beheersing van de cilindersnelheid en door de druk van de stoom, kunnen vlokken van uitzonderlijke kwaliteit gegarandeerd worden.

### 3 Het afkoelen

Het afkoelen gebeurt in een koudwaterbad en dient om het zetmeelgehalte te verminderen waardoor de structuur verbetert.

### 6 Het versnipperen

De gedehydrateerde aardappelfilm wordt van de droogcilinder genomen en tot vlokken versnipperd, wat het eindproduct is. Vervolgens worden de vlokken visueel gecontroleerd door een optische camera die de laatste foutjes elimineert. Nadien kunnen ze tot microvlokken vermalen worden. Er bestaat een heel verscheiden gamma korrelgroottes.

## Er zijn verschillende verpakkingsmogelijkheden

Vooraleer het product verpakt wordt, ondergaat het nog een laatste controle om zeker te zijn dat het voldoet aan de specifieke eisen. De vlokken worden volledig automatisch verpakt.

- **Kleinverpakking:** etuis met 1, 2, 3, 4 of 8 zakjes van 75 g tot 125 g in cellofaan of aluminium, normaal of onder stikstof verpakt,
- **zakken** van 1, 2 of 5 kg, normaal of onder stikstof verpakt,
- **zakken** van 5, 10, 15, 20 en 25 kg,
- **big bags** van 750, 900, 1100 kg.

## Een kwaliteitscontrole bij elke fase in het productieproces

Elk uur een vochtigheidscontrole

Om de 8 uur een microbiologische controle

Elk uur kleurcontrole van de verschillende formules



Om een superieure kwaliteit van onze vlokken te verzekeren, worden deze dus gedurende het volledige productieproces gecontroleerd door onze kwaliteitsdienst. Van den Broeke – Lutosa beschikt over een door BELTEST officieel gehomologeerd laboratorium overeenkomstig de EN45001-norm. Dit betekent een extra kwaliteitsgarantie.

In het laboratorium worden zowel de fysisch-chemische (kleur, korrelgrootte, dichtheid, vochtigheid, reducerende suikers, additieven) als microbiologische (totale flora, colibacteriën, gist, schimmelvorming, goudkleurige stafylokok en B. cereus) aspecten van de vlokken geanalyseerd.

### 7 Opslag

De vlokken worden op pallets opgeslagen in een aangepast magazijn, op kamertemperatuur. Ze kunnen er 12 maanden bewaard worden.



## Afgewerkt product

De strenge kwaliteitscontroles die tijdens het volledige productieproces uitgevoerd worden, garanderen een uitzonderlijk afgewerkt product. Dankzij haar rijke ervaring kan Van den Broeke – Lutosa haar klanten eveneens vlokken "à la carte" aanbieden door haar bestaande recepten aan te passen in functie van het uiteindelijke gebruik (instant puree, productie van deegwaren, koekjes, snacks,...) of door specifieke bereidingen te ontwikkelen zoals vlokken met melk, kaas, boter of kruiden.

