



## Produktspezifikation Aviko H Pommes Frites 11mm 5x2500g

### allgemeine Informationen

#### allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Pommes Frites, vorgebacken und tiefgefroren.
Größe	11 x 11 mm
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, in pflanzlichem Öl vorgebacken, tiefgefroren und verpackt werden.
Kartoffeln - hinweis	Die verarbeiteten Kartoffeln werden ausschließlich bei zugelassenen Lieferanten eingekauft, welche lokalen Gesetze und Vorschriften einhalten, GLOBAL-GAP und/oder niederländischen VVA, QS-GAP oder IKKB zertifiziert sind und strenge Qualitätskriterien von Aviko erfüllen.
Marke	Aviko
Artikelnummer	260688
Halbzeugnummer	830048
Zolltarifnummer	20041010
Halal certified	Dieses Produkt ist Halal zertifiziert.



### Zutatenangabe

#### Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl.

### qualität Kennziffern

#### Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Länge	<25mm weight	% w/w			4	
Länge	>50mm weight	% w/w	55			
Bruch		% w/w		0	10	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg	0	19	35	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	5	

Defekt Einheiten = Summe der Punkte für alle Stücke mit kleinen, großen und sehr großen Dunkelstellen aus einer Stichprobe von 1000g.

Defekte klein (hell 6-12mm, dunkel 3-6 mm) : 1 Punkt

Defekte groß (hell 12-18mm, dunkel 6-12mm) : 2 Punkte

Defekte sehr groß (hell >18mm, dunkel >12mm) : 3 Punkte

#### Chemische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Feuchtigkeit	Halogentrockner	%	68	71	74	
Fettgehalt	Soxtherm	%	2	3.5	5	

#### Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	
Listeria monocytogenes	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent

#### Sensorische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
<b>Farbe USDA</b>						
	Maßeinheit	Value				Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA	00-0				Hellgelb
Farbe bereitet	USDA	max. 2				Goldgelb

#### USDA-Farbkarte

USDA-colour card, Munsell Colour Company.  
(Zubereitung: laut VAVI-Maßstäbe, nämlich 3 Min. 180°C, 500 Gram Produkt in ca. 10 Kg Fett).

#### Textur

Leicht knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite einer gekochten Kartoffel.

#### Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

#### Geschmack

Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

## Nährwertangaben

#### Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	540	
Brennwert	kCal	kcal	130	7
Fett		G	3.5	5
Fett davon	gesättigt	G	1.8	9
Kohlenhydrate		G	20.5	8
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.4	0.4
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.1	2

## Allergene

#### Allergene

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
glutengehaltiges Getreide		<input checked="" type="checkbox"/>				
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
Schwefeldioxid und Sulphite >10ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				

## Lager/Transportbedingungen

### Lagerbedingungen fc

Lagerung: -18°C bis zum Ende der Haltbarkeit oder bei +4°C für max. 8 Tage. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

	Maßeinheit	Wert
Transporttemperatur	°C	max. -18
Lieferung-Temperatur	°C	max. -18

### Haltbarkeit

	Code
Mindesthaltbarkeit nach Produktion (in Tagen)	730
Restlaufzeit in Tagen	182

### Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

## Verpackung Details



## Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

### allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449924424
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	LD-PE	

### Abmessungen

Spezifikation Version : 19  
 Normdatum : 7/16/2020 9:22:04 AM  
 Ausgabedatum : 10/29/2020 2:25:25 PM

© AVIKO - Produktspezifikation  
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit	mm	480	300	45

## Verpackung Details [Karton]

### allgemeine Informationen

	Type
Barkode	8710449999071
Materialart	Faltkiste
Material Kategorie	Wellpappe
Grüner Punkt	Nein

### Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	275

## Verpackung Details [Pallette]

### allgemeine Informationen

	Type
Materialart	Pallette

### Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Abmessungen material		mm	1,200	800	144

## Verpackung Details [komplette Palette]

### Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		9
# lagen pro Palette		6
# Einheiten pro Palette		54
berechnete Palettenhöhe	cm	187

## Verbraucherinformation

### Zubereitung frittieren

Max. 175°C, Portion ca. 500G, 3-3½ Min.

## Behauptung

### Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	
Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	
Niedrige Natrium-Diät	<input checked="" type="checkbox"/>	

## gesetzliche Verpflichtungen

### Gewichtsangaben

Das Abfüllen von Verpackungseinheiten findet bei Aviko Standart auf Basis von durchschnittlichen Füllmengen (E-Zeichen) statt. Für einige Länder, wo dies gesetzlich vorgeschrieben ist, findet das Abfüllen von Verpackungseinheiten aufgrund des nominalen Gewichts statt.

### GVO Erklärung

Aviko erklärt, dass alle von Aviko vertrieben Artikel nicht gentechnisch verändert sind. Keine der eingesetzten Zutaten enthalten gentechnisch veränderten Organismen. Es wurden keine gentechnisch veränderten Bio- oder Verarbeitungshilfsmittel während der Produktion eingesetzt Das Produkt wurde nach den Richtlinien der Europäischen GVO-Verordnung (EG) nr. 1829/2003 und 1830/2003 produziert.

### Pestizide-Anweisung

Aviko erklärt, dass Pestizidrückstände in Produkten, die von Aviko geliefert werden, der Verordnung (EU) 396/2005 und ihrer Änderung, Verordnung (EU) 310/2011 entsprechen.

#### **Kontaminanten-Anweisung**

Aviko erklärt, dass alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den Verordnung (EU) 1881/2006, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten- entsprechen.

## **andere Anforderungen**

#### **Quality Management Systeme**

Die Produktionsstätte wo dieser Artikel produziert wird, hat ein Qualitätsmanagementsystem, das nach einem anerkannten GFSI-System zertifiziert ist. Im Falle einer BRC-Zertifizierung ist mindestens Note B erforderlich, für eine IFS-Zertifizierung mindestens Basis Niveau.

#### **Probenahme**

Im Falle einer Arbitrage wird eine Partie beurteilt mittels eines Teilmusters zu nehmen, pro Verpackung. Normalerweise wird maximal ein Teilmuster pro 2 Paletten genommen. Eine Partie besteht aus mehreren Paletten mit zumindest 2 verschiedene Schichtkode. Die Teilmuster werden gemischt bis ein Sammelmuster. Aus diesem Sammelmuster wird ein Muster von 1 Kg genommen für das beurteilen der Qualität.

#### **Haftungsausschluss**

Aviko hat innerhalb eines bestehenden Vertrages das Recht, beim Einsatz der „neuen Ernte“ in der Produktion die Spezifikation im Bezug auf die Längensortierung ungefragt anzupassen an die in diesem Moment zur Verfügung stehende Sortierung Rohware. Diese Spezifikation wird genehmigt und basiert auf Durchschnittswerte, festgelegt mittels Analyse stammend vom Laboratorium Aviko's.

## **Signatur**

#### **Signatur General Quality Manager Aviko-group**

Ing. T.H.M.S. (Simone) Nelissen

