



AVIKO B.V.
Dr. A. Ariënsstraat 28
7221 CD Steenderen-Nederland
+31 (0)575-458 200

Postbus 8
7220 AA Steenderen-Nederland

Allgemeine Informationen

SAP Code	809869
Produktbeschreibung	Aviko Extra Thin Wedges 4x2500g EU
Marke	Aviko
Zolltarifnummer	2004109900
GTIN Verbrachereinheit	8710449500505
GTIN Karton	8710449500512
UPC 12 Karton	
Mindesthaltbarkeit in Tagen nach Produktion	730
Restlaufzeit in Tagen bei Verladung	182
Kodierung	Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktumschreibung

837231



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.

Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschnitten, blanchiert, getrocknet, mit einer Beschichtung versehen, in pflanzlichem Öl vorgebacken, tiefgefroren und verpackt werden.
Produktbeschreibung	Extra dünne Kartoffelstücke mit Schale mit einer Knusperschicht überzogen, vorgebacken und tiefgefroren.

Inhaltsstoffdeklaration

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Dextrin, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumcarbonat), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan).

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
Allergene	
Glutengehaltiges Getreide	abwesend
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Schwefeldioxid und Sulphite >10ppm	abwesend
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend

Nährwertangaben			
Nährstoff	Maßeinheit	Pro 100G	%RI
Brennwert			
Brennwert	kJ	680	
Brennwert	kcal	162	8%

Nährstoff	Maßeinheit	Pro 100G	%RI
Nährwertangaben			
Fett gesamt	g	5.8	8%
- Fett davon gesättigt	g	0.7	4%
Kohlenhydrate verfügbar	g	24	9%
- Kohlenhydrate davon Zucker	g	0.6	1%
Eiweiß gesamt	g	2.2	4%
Ballaststoffe	g	1.7	
Salz	g	0.65	11%

Behauptung

Behauptung	Dieses Produkt ist Halal zertifiziert von	Foto	Bemerkung
Behauptung			
Veganer			
Ovo-Lacto-Vegetarier			

Physische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Physische Eigenschaften					
Defekt Einheiten Standard	du/kg	3	19	35	
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	4	
Bruch	% w/w		0	6	

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Rohe Kartoffel-Sortierung	mm				
Länge Ecken <25mm Gewicht	% w/w			2.5	
Länge Ecken <25mm Stücke	% n/n		1.5	4	

Chemische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Chemische Eigenschaften					
Fettgehalt Soxtherm	%	4.5	6	7.5	
Feuchtigkeit Halogentrockner	%	62	65	68	

Mikrobiologische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Propriétés microbiologiques					
Staphylococcus aureus co+ Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	
Salmonellen Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Enterobacteriaceae Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	
Gesamtkiemzahl Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500,000	
Escherichia coli Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	
Listeria monocytogenes Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent

Sensorische Eigenschaften

Spec Sektion Beschreibung	Maßeinheit	Wert	Bemerkung
Geruch			
Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.			
Geschmack			
Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.			
Textur			
Sehr knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite einer gekochten Kartoffel.			
USDA Farbe			
Farbe bereitet	USDA	Max. 2	Golden yellow
USDA-colour card, Munsell Colour Company. (Zubereitung: laut VAVI-Maßstäbe, nämlich 3 Min. 180°C, 500 Gram Produkt in ca. 10 Kg Fett)			

Spec Sektion Beschreibung	Maßeinheit	Wert	Bemerkung
Farbe unbereitet	USDA	00-0	Light yellow

Lager/Transportbedingungen

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Lagertemperatur	Max. -18	°C
Liefertemperatur	Max. -18	°C

Verpackungsdetails

Ebene	Material art	Materialart (Subtyp)	Packshot	Stärke (μ)	Zusammensetz- ung	Taragewicht (g)	Abmessung (mm)
Primär	Artwork	artwork for foil				0	40x300x480
		pillow		45	LD-PE	13.2	
Sekundär	Artwork	artwork for outer carton				0	396x261x255
		regular slotted box			cardboard	310	396x261x255

Ebene	Material art	Materialart (Subtyp)	Packshot	Stärke (μ)	Zusammensetzun g	Taragewicht (g)	Abmessung (mm)
Tertiär	Pallet/crate	pallet			wood	0	1200x800x144

Palettierung		
Spec Item	Wert	Maßeinheit
Palettierung		
Einheiten pro Lage	9	pcs

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Lagen pro Palette	7	pcs
Einheiten pro Palette	63	pcs
Berechnete Pallettenhöhe	1.94	m
Paletten Typ	Euro Chep	
Palettenformat	1.2 x 0.8	m

Verbraucherinformation

Vor dem Gebrauch nicht auftauen.

Fritteuse: Max. 175°C, Portion ca. 500G, 3 Min.

Jedes Gerät ist anders; Bitte betrachten Sie die obigen Angaben als Richtwerte.

Gesetzliche & andere Verpflichtungen

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.

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.
Kontaminanten-Anweisung	
	Aviko erklärt, das alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den Verordnung (EU) 2023/915, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten- entsprechen.
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.
Definition von Defekt Einheiten	
	<p>Defekt Einheiten = Summe der Punkte für alle Stücke mit kleinen, großen und sehr großen Dunkelstellen aus einer Stichprobe von 1000g.</p> <p>Defekte klein (dunkel 3-6 mm): 1 Punkt</p> <p>Defekte groß (dunkel 6-15mm): 2 Punkte</p> <p>Defekte sehr groß (dunkel >15mm): 3 Punkte</p>
Qualitätsmanagement-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.
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.
Haftungsausschluss	
	Diese Spezifikation basiert auf wechselnde durchschnittliche Werte aus den Analysemethoden des Laboratorien der Aviko B.V.

Unterschrift

Allgemeiner Qualitätsmanager Aviko Gruppe



L.C. (Linda) Jespers