



Produktspezifikation Aviko Straight Churros 6x1000g Eur

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Produkt aus Mehlteig, gerade geformt, Tiefkühl.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird hergestellt aus Teig, geformt, tiefgefroren und verpackt.
Marke	Aviko
Artikelnummer	809023
Halbzeugnummer	836762
Zolltarifnummer	1905908000



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Salz, Dextrose.

Kann enthalten: SENF, SOJA.

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Bruch	Anzahl pro kg	n/kg			3	
Clumps	2 Stk.	n/kg			3	
Länge		mm	70	100	130	
Gewicht pro Stück		G	8	11	14	

Chemische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
--	--	--	------	------	------	-----------

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			10,000	
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	
Listeria monocytogenes	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			100	

Sensorische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
--	--	--	------	------	------	-----------

Textur

Knusprige Kruste mit einer glatten Innenseite.

Geruch

Ein produktspezifischer angenehmer Geruch.

Geschmack

Ein produktspezifischer angenehmer Geschmack.

Nährwertangaben

Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	682	
Brennwert	kCal	kcal	161	8
Fett		G	1	1
Fett davon	gesättigt	G	0.2	1
Kohlenhydrate		G	32	12
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	2.7	3
Ballaststoffe		G	2.9	
Eiweiß		G	4.6	9
Salz		G	0.81	14

Allergene

Allergene

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
glutengehaltiges Getreide			<input checked="" type="checkbox"/>			
Weizen			<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"/>				
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

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

Haltbarkeit

	Code
Mindesthaltbarkeit nach Produktion (in Tagen)	548
Restlaufzeit in Tagen	182

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details

Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449955206
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Nein	
Zusammensetzung	LD-PE	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher Einheit		mm	330	360	50

Verpackung Details [Karton]

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis		mm	393	259	192

EAN codes

	Wert
EAN-Code-Verbraucher-Einheit	
EAN code box	8710449955190

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 Pallette		9
# Einheiten pro Pallette		81
berechnete Palettenhöhe	cm	188

Verbraucherinformation

Zubereitung frittieren

Max. 175°C, Portion ca. 250G, 2½-3 Min.

Behauptung

Behauptung diät

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

gesetzliche 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.

Gewichtsangaben

Das Abfüllen von Verpackungseinheiten findet bei Aviko Standard 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.

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

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 Schichtcode. Die Teilmuster werden gemischt bis ein Sammelmuster. Aus diesem Sammelmuster wird ein Muster von 1 Kg genommen für das beurteilen der Qualität.

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.

Haftungsausschluss

Diese Spezifikation basiert auf wechselnde durchschnittliche Werte aus den Analysemethoden des Laboratorien der Aviko B.V.

Signatur

Signatur General Quality Manager Aviko-group

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

