



Produktspezifikation Aviko H Pom' Sautees 4x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Bratkartoffeln, vorgebacken und tiefgefroren.
Größe	7 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	500513
Halbzeugnummer	831621
Zolltarifnummer	20041010
Halal certified	Dieses Produkt ist Halal zertifiziert.



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Bruch		% w/w		0	8	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg	3	19	35	
Dicke		mm	6	7	8	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	4	

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	%	64	67	70	
Fettgehalt	Soxtherm	%	2.5	4	5.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkienzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		100	100,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	100	

Sensorische Eigenschaften

	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Farbe USDA				
	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	568	
Brennwert	kCal	kcal	135	7
Fett		G	4	6
Fett davon	gesättigt	G	0.5	3
Kohlenhydrate		G	21	8
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.5	0.6
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"/>				
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)	730
Restlaufzeit in Tagen	182

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type
Barkode	8710449056101
Materialart	Flachbeutel
Grüner Punkt	Ja
Zusammensetzung	LD-PE

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit	mm	480	300	30

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

Spezifikation Version : 20
 Normdatum : 11/27/2019 2:51:27 PM
 Ausgabedatum : 10/29/2020 2:28:55 PM

© AVIKO - Produktspezifikation
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

Type

Barkode	8710449992003
Materialart	Faltkiste
Material Kategorie	Wellpappe
Grüner Punkt	Nein

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	210

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

Materialart	Type 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		8
# Einheiten pro Pallette		72
berechnete Palettenhöhe	cm	183

Verbraucherinformation

Zubereitung im Pfanne

7 Min.

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

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

