



Produktspezifikation Aviko Seasoned Slices 4x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Bratkartoffeln mit Schale, Wellenschnitt, gewürzt, vorgebacken und tiefgefroren.
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.
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	508500
Halbzeugnummer	830151
Zolltarifnummer	20041099



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Modifizierte Stärke, Glukosesirup, Salz, Reismehl, Gewürze, Dextrin, Maltodextrin, Petersilie, Zwiebel, Zucker, Hefeextrakt, Rapsöl, Aroma.

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Bruch		% w/w		0	6	
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	%	65	68	71	
Fettgehalt	Soxtherm	%	3.5	5	6.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

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

Sensorische Eigenschaften

	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Farbe USDA				
	Maßeinheit	Value		Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA	0-1		Goldgelb
Farbe bereitet	USDA	max. 3		Goldbraun

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 gewürzte Kartoffeln.

Geschmack

Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte gewürzte Kartoffeln.

Nährwertangaben

Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	605	
Brennwert	kCal	kcal	145	7
Fett		G	5	7
Fett davon	gesättigt	G	0.6	3
Kohlenhydrate		G	21.5	8
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	1.5	2
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2	4
Salz		G	0.8	13

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)	548
Restlaufzeit in Tagen	182

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type
Barkode	8710449003341
Materialart	Flachbeutel
Grüner Punkt	Ja
Zusammensetzung	LD-PE

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit		mm	480	300	30

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

Spezifikation Version : 10
 Normdatum : 7/16/2020 9:22:35 AM
 Ausgabedatum : 10/29/2020 2:29:35 PM

© AVIKO - Produktspezifikation
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

	Type	8710449994892
Barkode		
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	255

Verpackung Details [Palette]

allgemeine Informationen

Materialart	Type
	Palette

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		7
# Einheiten pro Palette		63
berechnete Palettenhöhe	cm	194

Verbraucherinformation

Zubereitung im Pfanne

10-15 Min.

Zubereitung frittieren

Max. 175°C, Portion ca. 500G, 2-3 Min.

Zubereitung im Backofen

220°C, 12-15 Min.

Zubereitung im Kombi-Dämpfer

190°C kein Dampf, 9-13 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 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.

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 Schichtkode. 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

