



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

