



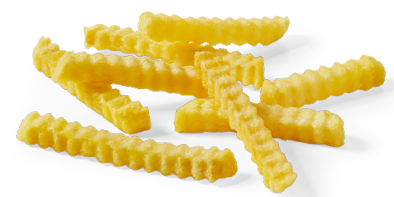
AVIKO B.V.
Dr. A. Ariënsstraat 28
7221 CD Steenderen-Nederland
+31 (0)575-458 200

Postbus 8
7220 AA Steenderen-Nederland

Allgemeine Informationen

SAP Code	60750
Produktbeschreibung	Aviko P.Plus Kreukel Fr.-Zig Zag 2x5000g
Marke	Aviko
Zolltarifnummer	2005208000
GTIN Verbrachereinheit	8710449003709
GTIN Karton	8710449998456
UPC 12 Karton	
Mindesthaltbarkeit in Tagen nach Produktion	21
Restlaufzeit in Tagen bei Verladung	16
Kodierung	Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktumschreibung

835054



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, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, in pflanzlichem Öl vorgebacken, abgekühlt und verpackt werden.
Produktbeschreibung	FrISChe Pommes, vorgebacken.

Inhaltsstoffdeklaration

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl.

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
Allergene	

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
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
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
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	595	
Brennwert	kcal	140	7%
Nährwertangaben			
Fett gesamt	g	4.5	6%

Nährstoff	Maßeinheit	Pro 100G	%RI
Nährwertangaben			
- Fett davon gesättigt	g	2.3	12%
Kohlenhydrate verfügbar	g	21.5	8%
- Kohlenhydrate davon Zucker	g	0.2	0%
Ballaststoffe	g	2.5	
Eiweiß gesamt	g	2.5	5%
Salz	g	0.1	2%

Behauptung

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

Physische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Physische Eigenschaften					
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	5	
Länge <25mm Gewicht	% w/w			5	

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Länge >50mm Gewicht	% w/w	45			
Defekt Einheiten Standard	du/kg	0	19	35	
Bruch	% w/w		5	15	

Chemische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Chemische Eigenschaften					
Feuchtigkeit Halogentrockner	%	66	69	72	
Fettgehalt Soxtherm	%	3	4.5	6	

Mikrobiologische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Propriétés microbiologiques					
Salmonellen Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	
Escherichia coli Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	100	
Gesamtkiemzahl Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	10,000,000	
Listeria monocytogenes Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	
Listeria monocytogenes quantitativ Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	10	

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			
Leicht knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite einer gekochten Kartoffel.			
USDA Farbe			
Farbe bereitet	USDA	max. 1	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	0-4	°C
Liefertemperatur	0-4	°C

Verpackungsdetails

Ebene	Materialart	Materialart (Subtyp)	Packshot	Stärke (μ)	Zusammensetzung	Taragewicht (g)	Abmessung (mm)
Primär	Artwork	artwork for foil				0	50x375x490
		pillow		65	PE/PP/PA	24.5	
Sekundär	Corrugated cardboard box	phantom			cardboard	0	396x291x208
		bliss box - side panel			cardboard	0	

Ebene	Material art	Materialart (Subtyp)	Packshot	Stärke (μ)	Zusammensetz ung	Taragewicht (g)	Abmessung (mm)
Tertiär	Pallet/cr ate	pallet			wood	0	1200x800x144

Palettierung		
Spec Item	Wert	Maßeinheit
Palettierung		
Einheiten pro Lage	8	pcs

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Lagen pro Palette	9	pcs
Einheiten pro Palette	72	pcs
Berechnete Pallettenhöhe	2	m
Paletten Typ	Euro Chep	
Palettenformat	1.2 x 0.8	m

Verbraucherinformation

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

Nach dem Backen das Produkt nicht über dem Fett hängen lassen, sonst wird es nicht so knusperig.

Gesetzliche & andere Verpflichtungen

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 Pommes	
	Aviko hat innerhalb eines bestehenden Vertrages das Recht, beim Einsatz der „neuen Ernte“ in der Produktion die Spezifikation im Bezug auf die Längensortierung ungefragt anzupassen an die in diesem Moment zur Verfügung stehende Sortierung Rohware. Diese Spezifikation wird genehmigt und basiert auf Durchschnittswerte, festgelegt mittels Analyse stammend vom Laboratorium Aviko's.
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.
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.
Definition von Defekt Einheiten	
	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
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.
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.
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.

Unterschrift

Allgemeiner Qualitätsmanager Aviko Gruppe	
	L.C. (Linda) Jespers