



AVIKO B.V.
Burg. Smitstraat 2
7221 BJ Steenderen - Nederland
Tel. 31 (0)575 458200

Postbus 8
7220 AA Steenderen - Nederland

Produktspezifikation Aviko H SuperCrunch 9.5mm³/8 4x2500g EUR

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Pommes Frites mit einem Knusperschicht überzogen, vorgebacken und tiefgefroren.
Größe	9.5 mm x 9.5 mm
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschält, 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	806704
Halbzeugnummer	834283
Zolltarifnummer	2004101000
Halal certified	Dieses Produkt ist von Halal Correct Halal-zertifiziert.



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Dextrin, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumcarbonat), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan), Kurkuma, Farbstoff: Paprikaextrakt.

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Länge	<25mm weight	% w/w			2.5	
Länge	>50mm weight	% w/w	75			
Länge	>75mm weight	% w/w	25			
Bruch		% w/w		0	10	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg		12	28	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	5	

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	%	62	65	68	
Fettgehalt	Soxtherm	%	3	4.5	6	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	

		Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g		0	Absent
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		100	
Listeria monocytogenes	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g		0	Absent

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

Sehr 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	654	
Brennwert	kCal	kcal	156	8
Fett		G	4.5	6
Fett davon	gesättigt	G	0.5	3
Kohlenhydrate		G	25	10
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.9	1
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.9	15

Allergene

Allergene

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
glutengehaltiges Getreide		☒				
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse		☒				
Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse		☒				
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse		☒				
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Schwefeldioxid und Sulphite >10ppm		☒				

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				

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	8710449938124
Materialart	Flachbeutel
Grüner Punkt	Ja
Zusammensetzung	LD-PE

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher Einheit		mm	480	350	50

Verpackung Details [Karton]

Spezifikation Version : 14
 Normdatum : 3/23/2021 11:44:04 AM
 Ausgabedatum : 10/26/2021 12:09:04 PM

© AVIKO - Produktspezifikation
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449938278
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis		mm	393	261	255

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		7
# Einheiten pro Pallette		63
berechnete Palettenhöhe	cm	205

Verbraucherinformation

Zubereitung frittieren

Max. 175°C, Portion ca. 500G, 3-3½ Min.

Behauptung

Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	☒	
Veganer	☒	

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) 1831/2003, 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 Schichtkde. Die Teilmuster werden gemischt bis ein Sammelmuster. Aus diesem Sammelmuster wird ein Muster von 1 Kg genommen für das beurteilen der Qualität.

Haftungsausschluss

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.

Signatur

Signatur General Quality Manager Aviko-group

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

