



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

Postbus 8
7220 AA Steenderen - Nederland

Produktspezifikation Aviko Super Crunch Fresh 11mm 2x4500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	FrISChe Pommes Frites mit einem Knusperschicht überzogen, vorgebacken.
Größe	11 x 11 mm
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, mit einer Beschichtung versehen, in pflanzlichem Öl vorgebacken, abgekühlt 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	806639
Halbzeugnummer	834661
Zolltarifnummer	20052080

Zutatenangabe

Zutatenangabe

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

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Länge	<25mm weight	% w/w			2.5	
Länge	>50mm weight	% w/w	65			
Bruch		% w/w		5	15	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg		12	28	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	5	

Chemische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Feuchtigkeit	Halogentrockner	%	62	65	68	
Fettgehalt	Soxtherm	%	3.5	5	6.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	10,000,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	1,000	
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	10	

Sensorische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Farbe USDA						
	Maßeinheit	Value				Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA	00-0				Hellgelb
Farbe bereitet	USDA	max. I				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	660	
Brennwert	kCal	kcal	155	8
Fett		G	5.2	7
Fett davon	gesättigt	G	0.6	3
Kohlenhydrate		G	24	9
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.2	0
Ballaststoffe		G	1.7	
Eiweiß		G	2.4	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		☒				
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		☒				

Lager/Transportbedingungen

	Maßeinheit	Wert
Transporttemperatur	°C	0-4
Lieferung-Temperatur	°C	0-4

zusätzliche Lager/Transportbedingungen

wenn das Produkt schutzgasverpackt ist, ist das Produkt in Plastiktüten verpackt, die Stickstoff und Kohlendioxid enthalten.

Haltbarkeit

Spezifikation Version : 1.1
Normdatum : 9/27/2019 10:12:55 AM
Ausgabedatum : 11/25/2019 7:54:44 AM

© AVIKO - Produktspezifikation
Issued By Corporate Quality Department Aviko

	Code
Haltbarkeit in Tagen	21
Restlaufzeit in Tagen	16

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449937738
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	PE/PP/PA	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit		mm	510	375	120

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449937745
Materialart	Pseudo article Ratio	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Abmessungen material		mm	393	288	205

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

Spezifikation Version : 11
 Normdatum : 9/27/2019 10:12:55 AM
 Ausgabedatum : 11/25/2019 7:54:44 AM

© AVIKO - Produktspezifikation
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

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		8
# Lagen pro Palette		9
# Einheiten pro Palette		72
berechnete Palettenhöhe	cm	204

Verbraucherinformation

Zubereitung frittieren

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.

Nach dem Öffnen begrenzt haltbar.

Zubereitung im Kombi-Dämpfer

180°C, 50% Dampf, ca. 15 Min. oder Pommesprogramm.

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 Schichtkode. 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

