



## Produktspezifikation Aviko Pommes Frites Crinkle 5x2500g

### allgemeine Informationen

#### allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Pommes Frites 12mm Wellenschnitt, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt besteht aus Kartoffeln, welche gewaschen, sortiert, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, in Pflanzenöl vorfrittiert, 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 zertifiziert sind und strenge Qualitätskriterien von Aviko erfüllen.
Marke	Aviko
Artikelnummer	322525
Halbzeugnummer	831096
Zolltarifnummer	20041010



### Ingredient Erklärung

#### Zutaten EU

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl

### qualität Kennziffern

#### Physische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Länge	<25mm weight	% w/w			2.5	
Länge	>50mm weight	% w/w	55			
Bruch		% w/w		0	10	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg	0	19	35	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	5	

Defekt Einheiten = Summe der Punkte für alle Stücke mit kleinen, großen und groben Dunkelstellen aus einer Stichprobe von 1000g.

Defekte (3-6 mm) : 1 Punkt

Defekte (6-12mm) : 2 Punkte

Defekte (>12mm) : 3 Punkte

#### Chemische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Feuchtigkeit	Halogenrockner	%	68	71	74	
Fettgehalt	Soxtherm	%	2	3.5	5	
freie Fettsäuren (FFA)		%		0.5	1.5	

#### Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
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	

#### Sensorische Eigenschaften

Min. Target Max. Hinweis

### 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

Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz 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	540	
Brennwert	kCal	kcal	130	7
Fett		G	3.5	5
Fett davon	gesättigt	G	1.8	9
Kohlenhydrate		G	20.5	8
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.4	0.4
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.1	2

## 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

Spezifikation Version : 7  
Normdatum : 7/21/2014 12:07:06 PM  
Ausgabedatum : 9/19/2014 2:27:01 PM

© AVIKO - Produktspezifikation

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 2 / 5

	Maßeinheit	Wert
Transporttemperatur	°C	max. -18
Lieferung-Temperatur	°C	max. -18

#### Haltbarkeit

	Code
Haltbarkeit in Tagen	730
Restlaufzeit in Tagen	182

#### Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktumschreibung

## Verpackung Details



## Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

#### allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449086108
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	LD-PE	

#### Abmessungen

Verbraucher-Einheit	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	480	300	45

## Verpackung Details [Karton]

#### allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449999217
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

#### Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	295

## Verpackung Details [Palette]

### allgemeine Informationen

Materialart	Type
	Palette

### Abmessungen

Abmessungen material	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	1,200	800	150

## Verpackung Details [komplette Palette]

### Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		9
# lagen pro Palette		6
# Einheiten pro Palette		54
berechnete Palettenhöhe	cm	197

## Verbraucherinformation

### Allgemeine zubereitung

Vor Gebrauch nicht auftauen. Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verzehren.

### Zubereitung frittieren (retail)

Öl auf 175°C erhitzen. In kleinen Portionen (max. 500g) 3-5 min frittieren bis diese goldgelb und knusperig sind. Kleinere Menge kürzer backen.

### Zubereitung frittieren (foodservice)

Öl auf 175°C erhitzen. In nicht zu kleinen Portionen (± 500g) 3 -3½ min frittieren bis diese goldgelb und knusperig sind.

## Behauptung

### Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	
Veganer	<input checked="" type="checkbox"/>	
Niedrige Natrium-Diät	<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 alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den rechtlichen Bestimmungen der EU entsprechen. Der Einsatz von Pestiziden erfolgt konform EU Richtlinien, wobei die europäische und internationale Höchstmengenregelung eingehalten wird.

### Schwermetalle-Anweisung

Aviko erklärt, dass alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den rechtlichen Bestimmungen der EU entsprechen und Höchstwerte an

Schwermetallen nach EU Richtlinien nicht überschritten werden.

## 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 entspricht und ist zertifiziert für:

- BRC
- IFS

### 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. W. M. Idink.

