



Produktspezifikation Aviko Pom' Croquettes Oven 4x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Ofenkroketten, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Geformte Ofenkroketten bestehend aus Püree unter Beimischung weiterer Zutaten. Das Produkt wird in Fett vorgebacken, tiefgefroren und verpackt.
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	602502
Halbzeugnummer	831490
Zolltarifnummer	20041099



Ingredient Erklärung

Zutaten EU

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, **Molkenerzeugnis**, Dextrose, Salz, Zwiebelpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gewürze.

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Bruch	% w/w		0	3	
Länge	mm	52.5	60	67.5	
Diameter	mm	22	25	28	
Anzahl pro kg	n/kg	40	46	52	
Gewicht pro Stück	G	19	22	25	
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	3	

Chemische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Feuchtigkeit	Halogenrockner	%	55.5	60	64.5	
Fettgehalt	Soxtherm	%	4	5.5	7	
freie Fettsäuren (FFA)		%		0.5	1.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
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	

Sensorische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Farbe USDA					
	Maßeinheit	Value		Beschreibung	
Farbe unbereitet	USDA			Goldgelb	

	Maßeinheit	Value	Beschreibung
Farbe bereitet	USDA		Goldgelb

USDA Farbkarte ofen

USDA- Farbkarte, Munsell Color Company.

(Backmethode Backofen: ±500 Gramm tief gefrorenes Produkt, während ca. 18 min in einem elektrischen Heißluft-Ofen bei 220° C gebacken)

Texture

Leichte knusper-Kruste mit eine einheitliche glatte innerhalb von gekochten Kartoffeln.

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	715	
Brennwert	kCal	kcal	170	9
Fett		G	5.5	8
Fett davon	gesättigt	G	0.7	4
Kohlenhydrate		G	26.5	10
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	1.9	2
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		<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
Haltbarkeit in Tagen	730
Restlaufzeit in Tagen	182

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449002085
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	LD-PE	

Abmessungen

Verbraucher-Einheit	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	500	300	50

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449998128
Materialart	Faltkiste	

	Type
Material Kategorie	Wellpappe
Grüner Punkt	Nein

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	255

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

	Type
Materialart	Pallette

Abmessungen

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

Verpackung Details [komplette Palette]

Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		9
# lagen pro Palette		7
# Einheiten pro Palette		63
berechnete Palettenhöhe	cm	208

Verbraucherinformation

Allgemeine zubereitung

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



Zubereitung ofen

Deutschland

Backofen auf 200°C vorheizen. Die erwünschte Quantität (± 500g) gleichmäßig aufs Backblech verteilen (so möglich mit Backpapier), das Backblech auf der mittleren Schiene im Ofen setzen. Die Ofenkroketten in etwa 20-25 Minuten goldgelb und knusprig backen. Während des Backens die Ofenkroketten wenden. Heißluftofen auf 180°C-190°C vorheizen in ungefähr 15-20 Minuten backen. Kleinere Portionen kürzer backen.

International

Backofen 220°C vorheizen. Die erwünschte Quantität (± 500g) gleichmäßig aufs Backblech verteilen (so möglich mit Backpapier), das Backblech auf der mittleren Schiene im Ofen setzen. Die Ofenkroketten in etwa 15-20 Minuten goldgelb und knusprig backen. Während des Backens die Ofenkroketten wenden. Heißluftofen auf 200°C vorheizen und in ungefähr 10-15 Minuten backen. Kleinere Portionen kürzer backen.

Behauptung

Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	

gesetzliche Verpflichtungen

Gewichtsangaben

Spezifikation Version : 3
 Normdatum : 6/11/2014 2:55:56 PM
 Ausgabedatum : 9/19/2014 3:38:02 PM

© AVIKO - Produktspezifikation
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

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 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

Quality Management Systeme

Die Produktionsstätte, wo dieser Artikel produziert wird, hat ein Qualitätsmanagementsystem, das entspricht und ist zertifiziert für:

- BRC
- IFS

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 Schichtkodes. Die Teilmuster werden gemischt bis ein Sammelmuster. Aus diesem Sammelmuster wird ein Muster von 1 Kg genommen für das beurteilen der Qualität.

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. W. M. Idink.

