



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

Postbus 8
7220 AA Steenderen - Nederland

Produktspezifikation Aviko Spicy Jacket Wedges 4x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Gewürzte Jacket wedges, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt besteht aus Kartoffeln, welche gewaschen, sortiert, in kleine Stücke geschnitten (1/8), blanchiert, mit einer würzigen Beschichtung versehen und getrocknet werden. Die Kartoffelstückchen werden im 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	683500
Halbzeugnummer	830144
Zolltarifnummer	20041099



Ingredient Erklärung

Zutaten EU

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Modifizierte Stärke, Reismehl, Gewürze, Salz, Dextrin, Maltodextrin, Hefeextrakt, Aroma, Malz, Backtriebmittel (Natriumkarbonat, Dinatriumdiphosphat), Verdickungsmittel (Gummi Xanthan).

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Länge	<50mm weight	% w/w		10	30	
Länge	>75mm weight	% w/w		10	30	
Bruch		% w/w		0	6	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg	0	19	35	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	4	

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	Halogentrockner	%	66	69	72	
Fettgehalt	Soxtherm	%	1.5	3	4.5	
freie Fettsäuren (FFA)		%		0.5	1.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500,000	

			Min.	Target	Max.	Hinweis
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					Orange
Farbe bereitet	USDA	max. 3				Golden brown

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)

Textur

Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel.

Geruch

Ein würziger, angenehmer Geruch, charakteristisch für gewürzten, frittierten Kartoffeln.

Geschmack

Würzig mit einem riesigen Kartoffelgeschmack.

Nährwertangaben

Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	550	
Brennwert	kCal	kcal	130	7
Fett		G	3	4
Fett davon	gesättigt	G	0.4	2
Kohlenhydrate		G	22	8
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	1.5	2
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.65	11

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"/>				

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
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

Eigenschaft	Code
Haltbarkeit in Tagen	548
Restlaufzeit in Tagen	182

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details

Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449002825
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	LD-PE	

Abmessungen

Verbraucher-Einheit	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	480	300	30

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449994021
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

Abmessungen

Karton extern Praxis	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	393	261	225

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

Materialart	Type
	Pallette

Abmessungen

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

Verpackung Details [komplette Palette]

Pallet details

Eigenschaft	Maßeinheit	Wert	Bemerkung
# Einheiten pro Lagen		9	
# lagen pro Palette		8	
# Einheiten pro Palette		72	
berechnete Palettenhöhe	cm	201	

Verbraucherinformation

Allgemeine zubereitung

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

Zubereitung frittieren (foodservice)

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

Zubereitung im Combiteamer

Kombinationsdämpfer auf 200°C vorheizen. Die erwünschte Quantität Produkt aufs Backblech verteilen, das Backblech auf der mittleren Schiene im Kombinationsdämpfer setzen. Das Produkt in 9 - 13 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Zubereitung ofen

Deutschland:

Backofen 10 Minuten auf 200°C vorheizen. Die erwünschte Quantität Pommes frites (± 500g) gleichmäßig auf dem Backblech verteilen (so möglich mit Backpapier), das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen setzen. Die Pommes frites in ungefähr 20-25 Minuten goldgelb und knusprig backen. Während des Backens die Pommes wenden. Heißluftofen auf 180°C - 190°C vorheizen und die Pommes Frites in ungefähr 15-20 Minuten backen. Kleinere Portionen kürzer backen.

International:

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

Zubereitung in der Pfanne

Öl, Margarine oder Butter erhitzen. Sobald das Fett geschmolzen ist, das Produkt in die Pfanne geben. Je nach Geschmack Gewürze (Salz etc.) zufügen. Das Produkt bei hoher Temperatur in ca. 10-15 Minuten goldgelb und knusprig braten. Regelmäßig wenden.

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.

Behauptung

Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	<input checked="" type="checkbox"/>	
Veganer	<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 GMO-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 Höchstmengeeingelung 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 Schichtkoden. 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

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.

