



Produktspezifikation Pickosta PF Normalschnitt 5x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Pommes Frites 11x11mm, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt, welche gewaschen, sortiert, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, im pflanzliches 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 zertifiziert sind und strenge Qualitätskriterien von Aviko erfüllen.
Marke	Pickosta
Artikelnummer	805087
Halbzeugnummer	832783
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	Halogentrockner	%	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

	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		4039164101106
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Nein	
Zusammensetzung	LD-PE	

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit	mm	460	300	45

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		4039164101113
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	285

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		6
# Einheiten pro Palette		54
berechnete Palettenhöhe	cm	212

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 (\pm 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

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

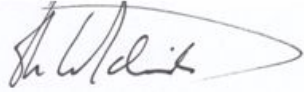
Haftungsausschluss

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. W. M. Idink.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'T. W. M. Idink', enclosed within a faint, light-colored rectangular border.