



AVIKO B.V.
Dr. A. Ariënsstraat 28
7221 CD Steenderen-Nederland
+31 (0)575-458 200

Postbus 8
7220 AA Steenderen-Nederland

Allgemeine Informationen

SAP Code	740505
Produktbeschreibung	Aviko H Rostiko Triangles - Oven 4x2500g
Marke	Aviko
Zolltarifnummer	2004109900
GTIN Verbrachereinheit	8710449938469
GTIN Karton	8710449998210
UPC 12 Karton	
Mindesthaltbarkeit in Tagen nach Produktion	730
Restlaufzeit in Tagen bei Verladung	182
Kodierung	Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktumschreibung

831689



Produktbeschreibung	Kartoffelröstiecken, vorgebacken und tiefgefroren.
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.

Prozessbeschreibung

Dieses Produkt ist aus Kartoffelrösti hergestellt, mit anderen Zutaten vermischt und in gleichseitige Dreiecken mit Seitenlänge von ± 80 mm geformt. Danach wird das Produkt im pflanzliches Öl vorgebacken, tiefgefroren und verpackt.

Inhaltsstoffdeklaration

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Dextrose, Salz, Zwiebelpulver, Stabilisator (Dinatriumdiphosphat), weißer Pfeffer.

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
Allergene	
Glutengehaltiges Getreide	abwesend
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse	abwesend
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend

Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011	Behauptung
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Schwefeldioxid und Sulphite >10ppm	abwesend
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	abwesend

Nährwertangaben

Nährstoff	Maßeinheit	Pro 100G	%RI
Brennwert			
Brennwert	kJ	695	
Brennwert	kcal	165	8%

Nährstoff	Maßeinheit	Pro 100G	%RI
Nährwertangaben			
Fett gesamt	g	7	10%
- Fett davon gesättigt	g	0.8	4%
Kohlenhydrate verfügbar	g	22.5	9%
- Kohlenhydrate davon Zucker	g	1.5	2%
Eiweiß gesamt	g	2	4%
Ballaststoffe	g	2.5	
Salz	g	0.9	15%

Behauptung

Behauptung	Dieses Produkt ist Halal zertifiziert von	Foto	Bemerkung
Behauptung			
Ovo-Lacto-Vegetarier			
Veganer			
Zertifizierung			
Halal	Halal Correct		

Physische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Physische Eigenschaften					
Gewicht pro Stück	G	57	63	69	

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	20	
Dicke	mm	14	17	20	
Anzahl pro kg	n/kg	14	16	17	
Defekt Einheiten Standard	du/kg		7	24	
Bruch	% w/w		0	3	

Chemische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
null					
Feuchtigkeit Halogentrockner	%	62	65	68	

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Fettgehalt Soxtherm	%	5	7	8	

Mikrobiologische Eigenschaften

Spec Item	Maßeinheit	Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Propriétés microbiologiques					
Listeria monocytogenes Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Escherichia coli Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	
Staphylococcus Aureus co+ Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	
Salmonellen Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	Absent
Gesamtkiemzahl Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100,000	

Sensorische Eigenschaften

Spec Sektion Beschreibung	Maßeinheit	Wert	Bemerkung
Geruch			
Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.			
Geschmack			
Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.			
Textur			
Komprimierte Stücke von gekochten Kartoffeln und weiteren Zutaten.			
USDA Farbe			
Farbe unbereitet	USDA	0-1	Golden yellow

Spec Sektion Beschreibung	Maßeinheit	Wert	Bemerkung
USDA- Farbenkarte, Munsell Colour Company. (Backmethode Backofen: ±500 Gramm tief gefrorenes Produkt, während ca. 18 min in einem elektrischen Heißluft-Ofen bei 220°C gebacken)			
Farbe bereitet	USDA	max. 3	Golden brown

Lager/Transportbedingungen

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Delivery temperature	max. -18	°C
Storage temp	max. -18	°C

Verpackungsdetails

Ebene	Materialart	Materialart (Subtyp)	Packshot	Stärke (μ)	Zusammensetzung	Tarragewicht	Maßeinheit	Abmessung (mm)
Primär	Artwork	artwork for foil				0		50x350x480
		pillow		45	LD-PE	15.312	g	
Sekundär		artwork for outer carton				0		396x261x255
		regular slotted box			cardboard	310	g	396x261x255

Palettierung

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Palettierung		
Einheiten pro Palette	63	pcs
Paletten Typ	Euro Chep	
Berechnete Pallettenhöhe	1.94	m
Lagen pro Palette	7	pcs
Palettenformat	1.2 x 0.8	m

Spec Item	Wert	Maßeinheit
Einheiten pro Lage	9	pcs

Verbraucherinformation

Backofen: 220°C, 15-20 Min.

Kombi-Dämpfer: 180°C kein Dampf, 10-13 Min.

Kombi-Dämpfer: 200°C kein Dampf, 10-15 Min.

High speed Ofen: 250°C. Stufe 1: 80% Mikrowelle, 80% Umluft, 01:00. Stufe 2: 50% Mikrowelle, 50% Umluft, 01:00. (Basierend auf der Verwendung eines Merry Chef Eikon e2S).

Pfanne: 10-15 Min.

Andere Anforderungen

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) 2023/915, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten- entsprechen.
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.
null	
	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

Haftungsausschluss	
	Diese Spezifikation basiert auf wechselnde durchschnittliche Werte aus den Analysemethoden des Laboratorien der Aviko B.V.
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.
Qualitätsmanagement-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.
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.

Unterschrift

Allgemeiner Qualitätsmanager Aviko Gruppe



L.C. (Linda) Jespers