



## Produktspezifikation Aviko Pom' Croquettes 4x2500g

### allgemeine Informationen

#### allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Kartoffelkroketten, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird hergestellt aus Kartoffeln, welche geschnitten, gekocht und püriert werden. Das Püree wird mit anderen Zutaten gemischt, danach geformt, paniert, 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	600520
Halbzeugnummer	830120
Zolltarifnummer	20041099



### Ingredient Erklärung

#### Zutaten EU

Zutaten: Kartoffeln, Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz, Farbstoff: Annatto), **Weizenstärke**, Salz, Stabilisator (Hydroxypropylmethylcellulose), Gewürze, Zwiebelpulver.

### qualität Kennziffern

#### Physische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Bruch	% w/w		0	3	
Länge	mm	49	55	61	
Diameter	mm	19.5	24	28.5	
Anzahl pro kg	n/kg	35	41	49	
Gewicht pro Stück	G	19.5	24	28.5	
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	3	

#### Chemische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Feuchtigkeit	Halogenrockner	%	67	70	73
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	0-1	Golden yellow
Farbe bereitet	USDA	max. 3	Golden brown

## 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).

## Texture

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

## Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

## Taste

Typisch für frittierte Kartoffelpüree mit einem zarten Geschmack von Zwiebeln und Muskatnuss.

## Nährwertangaben

### Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	510	
Brennwert	kCal	kcal	120	6
Fett		G	0.2	0
Fett davon	gesättigt	G	0.1	1
Kohlenhydrate		G	26	10
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.2	0.2
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.8	13

## Allergene

### Allergene

Allergen	Deklariieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
glutengehaltiges Getreide			<input checked="" type="checkbox"/>			
Weizen			<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 : 3  
Normdatum : 4/16/2014 3:01:34 PM  
Ausgabedatum : 9/19/2014 2:28:29 PM

© AVIKO - Produktspezifikation  
Issued By Corporate Quality Department Aviko

	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		8710449126101
Materialart	Flachbeutel	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	LD-PE	

#### Abmessungen

Verbraucher-Einheit	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
	mm	480	300	50

## Verpackung Details [Karton]

#### allgemeine Informationen

Spezifikation Version : 3  
 Normdatum : 4/16/2014 3:01:34 PM  
 Ausgabedatum : 9/19/2014 2:28:29 PM

© AVIKO - Produktspezifikation  
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

	Type	
Barkode		8710449991303
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

#### Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	225

## 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		8
# Einheiten pro Palette		72
berechnete Palettenhöhe	cm	213

## 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"/>	

## 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 Höchstmenge 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.

