



Produktspezifikation Aviko Jacket Potato Medium 10x4pcs/Stück

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Folienkartoffeln, vorgegart, vakuumverpackt.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, Vakuum verpackt, pasteurisiert und gekühlt werden.
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.
Marke	Aviko
Artikelnummer	802222
Halbzeugnummer	830964
Zolltarifnummer	2005208000



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

		Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Weight average tuber	G	225	250	275	

Chemische Eigenschaften

		Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
--	--	------	------	------	-----------

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		10	10,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g		0	1,000	
Listeria monocytogenes	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	

Sensorische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
--	--	--	------	------	------	-----------

Textur

Einheitlichen Innenseite von gekochten Kartoffel.

Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für gekochte Kartoffeln.

Geschmack

Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für gekochte Kartoffeln.

Nährwertangaben

Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	350	
Brennwert	kCal	kcal	80	4
Fett		G	0	0
Fett davon	gesättigt	G	0	0
Kohlenhydrate		G	17.5	7
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	1	1
Ballaststoffe		G	2	
Eiweiß		G	2	4
Salz		G	0.005	0

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	2-7
Lieferung-Temperatur	°C	2-7

Haltbarkeit

	Code
Mindesthaltbarkeit nach Produktion (in Tagen)	91
Restlaufzeit in Tagen	56

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449989805
Materialart	Top web	
Grüner Punkt	Ja	
Zusammensetzung	PA/PE	

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher Einheit	mm	295	195	40

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type	
Barkode		8710449911219
Materialart	Faltkiste	
Material Kategorie	Wellpappe	
Grüner Punkt	Nein	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis		mm	398	265	265

Verpackung Details [Palette]

allgemeine Informationen

	Type	
Materialart	Palette	

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Abmessungen material		mm	1,200	800	144

Verpackung Details [komplette Palette]

Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		9
# lagen pro Palette		7
# Einheiten pro Palette		63
berechnete Palettenhöhe	cm	200

Verbraucherinformation

Zubereitung in der Mikrowelle

2 Kg, 750 W, 12-15 Min.

Zubereitung im Backofen

220°C, 12-15 Min.

Zubereitung im Kombi-Dämpfer

100°C, 100% Dampf, 7-10 Min.

Nach dem Öffnen begrenzt haltbar.

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

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 Pestizidrückstände in Produkten, die von Aviko geliefert werden, der Verordnung (EU) 396/2005 und ihrer Änderung, Verordnung (EU) 310/2011 entsprechen.

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 nach einem anerkannten GFSI-System zertifiziert ist. Im Falle einer BRC-Zertifizierung ist mindestens Note B erforderlich, für eine IFS-Zertifizierung mindestens Basis Niveau.

Haftungsausschluss

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

Signatur

Spezifikation Version : 14
 Normdatum : 7/16/2020 9:24:25 AM
 Ausgabedatum : 9/5/2022 5:52:38 PM

© AVIKO - Produktspezifikation

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 4 / 5

Signatur General Quality Manager Aviko-group

Ing. T.H.M.S. (Simone) Nelissen

