



Produktspezifikation Aviko Cook&Chill Delikatess/Pari 5x2000g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Delikatesskartoffeln, vorgegart, vakuumverpackt.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschält, blanchiert, 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	802403
Halbzeugnummer	831693
Zolltarifnummer	2005208000



Zutatenangabe

Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Wasser, Salz

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Defekt Einheiten	Standard	du/kg		2	3.5	
Minimum sortierung geschält		mm	18	22	34	
Maximum sortierung geschält		mm		30	34	
Toleranz Sortierung Variation		mm			8	

Definition von Defekt Einheiten

Defekt Einheiten: Summe der Punkte für alle Stücke mit Dunkelstellen für eine Stichprobe von 1000g.

Defekte sehr klein (hell 3-6mm, dunkel 1,5-3mm): 0,5 Punkte

Defekte klein (hell 6-12mm, dunkel 3-6 mm) : 1 Punkt

Defekte groß (hell 12-18mm, dunkel 6-12mm): 2 Punkte

Defekte sehr groß (hell >18mm, dunkel >12mm) : 3 Punkte

Definition von Sortierung Variation

Die Kartoffeln werden sortiert mit Quadratmass. Während der Saison kann die Sortierung angepasst werden, abhängig von einer kleinen oder einer großen Ernte. Die maximale Variation des Quadratsmass (Differenz größte / kleinste) innerhalb einer Batch, bleibt immer gleich.

Chemische Eigenschaften

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Salzgehalt		%	0	0.2	0.4	

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	

			Min.	Ziel	Max.	Bemerkung
Listeria monocytogenes quantitativ	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			10	

Sensorische Eigenschaften

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

Farbe USDA

	Maßeinheit	Value	Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA		Gelb

Textur

Einheitlichen Innenseite von gekochten Kartoffel.

Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für gekochte Kartoffeln.

Geschmack

Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für gekochte Kartoffeln und weitere Zutaten.

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	0.2	3

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)	112
Restlaufzeit in Tagen	56

Kodierung

Lotkodierung, Haltbarkeitsdatum, Inhalt/Gewicht, Produktschreibung

Verpackung Details



Verpackung Details [Verbrauchereinheit]

allgemeine Informationen

	Type
Barkode	8710449911707
Materialart	Top web
Grüner Punkt	Nein
Zusammensetzung	PA/PE

Abmessungen

Verbraucher Einheit	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
		mm	295	195	40

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type
Barkode	8710449911691
Materialart	Faltkiste
Material Kategorie	Wellpappe

	Type
Grüner Punkt	Nein

Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis		mm	385	292	170

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

	Type
Materialart	Pallette

Abmessungen

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

Verpackung Details [komplette Palette]

Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		8
# lagen pro Palette		8
# Einheiten pro Palette		64
berechnete Palettenhöhe	cm	163

Verbraucherinformation

Zubereitung im Kochtopf

3-5 Min. in heißem Wasser (80-90°C).

Zubereitung im Pfanne

10-15 Min.

Zubereitung in der Mikrowelle

500G, 750W, 3-5 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.

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 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 Schichtkode. 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

Signatur General Quality Manager Aviko-group

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

