



Productspecificatie Aviko Cook&Chill Delikatess/Pari 5x2000g

Algemene informatie

Algemene informatie

Productomschrijving	Krielaardappelen, voorgegaard, vacuüm verpakt.
Procesbeschrijving	Dit product wordt gemaakt van aardappelen die zijn gewassen, gesorteerd, geschild, geblancheerd, vacuüm verpakt, gepasteuriseerd en gekoeld.
Aardappelen - opmerking	De verwerkte aardappelen zijn ingekocht bij goedgekeurde aardappelveranciers, die voldoen aan lokale wet- en regelgeving, gecertificeerd zijn voor GLOBAL-GAP en/of een VVA, QS-GAP of IKKB certificaat voor aardappelen hebben en voldoen aan de strenge kwaliteitscriteria van Aviko.
Merk	Aviko
Artikelnummer	802403
halffabrikaat nummer	831693
Intrastat nummer	2005208000



Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: aardappelen, water, zout

kwaliteitsparameters

fysische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
defect units standaard	Standaard	du/kg		2	3.5	
Minimale sortering geschild		mm	18	22	34	
Maximale sortering geschild		mm		30	34	
Bandbreedte variatie sortering		mm			8	

Definitie van defect-units

Totale aantal defect-units: Som van punten voor alle defecten voor een monster van 1000g.

Defecten zeer klein (licht 3-6mm, donker 1,5-3mm) : 0,5 punt

Defecten klein (licht 6-12mm, donker 3-6 mm) : 1 punt

Defecten midden (licht 12-18mm, donker 6-12mm) : 2 punten

Defecten groot (licht >18mm, donker >12mm) : 3 punten

Definitie van variatie sortering

De aardappelen worden gesorteerd op vierkantsmaat. Gedurende het seizoen kan de minimale/maximale sortering aangepast worden, afhankelijk van een fijne of grove oogst. De maximale bandbreedte van de vierkantsmaat (verschil grootste/kleinste) blijft altijd gelijk.

chemische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
zoutgehalte		%	0	0.2	0.4	

Microbiologische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
algemeen aerob kiemgetal	einde houdbaarheid	cfu/g		10	10,000	
enterobacteriaceae	einde houdbaarheid	cfu/g		0	1,000	
listeria monocytogenes	einde houdbaarheid	cfu/25g			0	

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
listeria monocytogenes kwantitatief	einde houdbaarheid	cfu/g			10	

sensorische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
--	--	--	------	------	------	-------------

kleur USDA

	Grootheid	Waarde		Omschrijving
kleur onbereid	USDA			Geel

Textuur

Uniforme binnenkant van gekookte aardappelen.

Geur

Een aangename geur, kenmerkend voor gekookte aardappelen.

Smaak

Een aangename smaak, kenmerkend voor gekookte aardappelen en andere ingrediënten.

Voedingswaarden

Nutritional data EU

Nutrient	Attribuut	Eenheid	per 100g verkocht	%RI
energie	kJ	kJ	350	
energie	kCal	kcal	80	4
vet		G	0	0
vet waarvan	verzadigd	G	0	0
koolhydraten		G	17.5	7
koolhydraten waarvan	suikers	G	1	1
voedingsvezel		G	2	
eiwit		G	2	4
zout		G	0.2	3

Allergenen

allergenen

Allergeen	te declareren	afwezig	aanwezig	kan bevatten	Concentratie in ppm	opmerkingen
glutenbevattende granen		<input checked="" type="checkbox"/>				
schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		<input checked="" type="checkbox"/>				
eieren en producten op basis van eieren		<input checked="" type="checkbox"/>				
vis en producten op basis van vis		<input checked="" type="checkbox"/>				
pinda's en producten op basis van pinda's		<input checked="" type="checkbox"/>				
soja en producten op basis van soja		<input checked="" type="checkbox"/>				
melk en producten op basis van melk		<input checked="" type="checkbox"/>				
noten en producten op basis van noten		<input checked="" type="checkbox"/>				
selderij en producten op basis van selderij		<input checked="" type="checkbox"/>				
mosterd en producten op basis van mosterd		<input checked="" type="checkbox"/>				
sesam zaad en producten op basis van sesamzaad		<input checked="" type="checkbox"/>				
zwaveldioxide en sulfieten >10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
lupine en producten op basis van lupine		<input checked="" type="checkbox"/>				
weekdieren en producten op basis van weekdieren		<input checked="" type="checkbox"/>				

Opslag/transportcondities

	Eenheid	waarde
transporttemperatuur	°C	2-7

leveringstemperatuur	Eenheid °C	waarde 2-7
----------------------	---------------	---------------

houdbaarheid

	Code
Houdbaarheid in dagen	112
Resthoudbaarheid in dagen	56

Codering

Lotcode, houdbaarheidsdatum, verpakkingsinhoud/gewicht, productomschrijving

Verpakkingsdetails



Verpakkingsdetails [Consumenteneenheid]

algemene informatie

	Type	
EAN code		8710449911707
Materiaal soort	topfolie	
Groene punt	Nee	
Samenstelling	PA/PE	

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Consument eenheid		mm	295	195	40

Verpakkingsdetails [Doos]

algemene informatie

	Type	
EAN code		8710449911691
Materiaal soort	Amerikaanse vouwdoos	
Materiaal category	Karton	
Groene punt	Nee	

dimensies

Specificatie versie : 15
 Normdatum : 3/23/2021 12:38:38 PM
 Uitgiftedatum : 6/20/2022 3:29:52 PM

© AVIKO - Productspecificatie

Issued By Corporate Quality Department Aviko

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Doos praktisch buitenmaat		mm	385	292	170

Verpakkingsdetails [Pallet]

algemene informatie

	Type
Materiaal soort	Pallet

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Afmetingen materiaal		mm	1,200	800	144

Verpakkingsdetails [Complete pallet]

Pallet details

	Eenheid	waarde
# Eenheden per laag		8
# lagen per pallet		8
# Eenheden per pallet		64
Berekende paltehoogte	cm	163

Consumenten informatie

Bereidingswijze kookpan

3-5 min. in heet water (80-90°C).

Bereidingswijze koekenpan

10-15 min.

Bereidingswijze magnetron

500g, 750W, 3-5 min.

Bereidingswijze combi-steamer

100°C, 100% stoom, 7-10 min.

Na openen beperkt houdbaar.

Claims

claims dieet

kenmerk	Geschikt voor	Opmerking
ovo-lacto vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	
veganistisch	<input checked="" type="checkbox"/>	
Natrium-arm dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	

Wettelijke eisen

GMO verklaring

Aviko verklaart dat geen van de producten, geproduceerd, verpakt, geleverd en verkocht, genetisch gemodificeerd is. Geen van de ingrediënten bevat genetisch gemodificeerd organismen of materiaal. Geen biotechnologie of producten geproduceerd door middel van gentechnologie zijn gebruikt tijdens de productie. Het product voldoet aan de Europese non-GGO verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003.

Gewichtsregistratie

Afvullen van verpakkingseenheden van Aviko vindt standaard plaats op basis van gemiddeld gewicht (e-teken). Voor specifieke landen waarvoor relevante wetgeving van toepassing is, vindt afvullen van verpakkingseenheden op basis van nominaal gewicht plaats.

Pesticide verklaring

Specificatie versie : 15
 Normdatum : 3/23/2021 12:38:38 PM
 Uitgiftedatum : 6/20/2022 3:29:52 PM

© AVIKO - Productspecificatie
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

Aviko verklaart dat residuen van bestrijdingsmiddelen in door Aviko geleverde producten voldoen aan verordening (EU) 396/2005 en de wijziging daarvan, verordening (EU) 310/2011.

Zware metalen verklaring

Aviko verklaart dat alle geleverde producten voldoen aan de EU-wetgeving en dat de toleranties voor zware metalen, gedefinieerd door de EU, niet worden overschreden.

Andere eisen

Monstername

Bij arbitrage wordt een batch beoordeeld op basis van monsters per verpakking. Standaard wordt max. 1 monster genomen per 2 pallets. Een batch bestaat uit diverse pallets van ten minste 2 verschillende ploeg-datums. De genomen monsters worden gemixed tot één verzamelmonster. Van dit verzamelmonster wordt een representatief monster van 1 kg genomen en beoordeeld op kwaliteit.

Quality Management Systems

De productielocatie, waar dit artikel wordt geproduceerd, heeft een kwaliteitsmanagementsysteem dat is gecertificeerd voor een GFSI goedgekeurd systeem. Bij een BRC certificering is minimaal B grade vereist, bij IFS certificering is dit minimaal Foundation Level.

Disclaimer

Deze specificatie is gebaseerd op voortschrijdende gemiddelde waarden, bepaald door analysemethoden van laboratoria van Aviko B.V.

Handtekening

Handtekening General Quality Manager Aviko-group

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

