



Productspecificatie Aviko La Cuisine Belge Frites 5x2500g

Algemene informatie

Algemene informatie

Productomschrijving	Pommes frites traditioneel gesneden, voorgebakken, diepvries.
Maat	12.7 x 12.7 mm
Procesbeschrijving	Dit product wordt gemaakt van aardappelen die zijn gewassen, gesorteerd, geschild, gesneden, geblancheerd, gedroogd, voorgebakken in plantaardige olie, diepgevroren en verpakt.
Aardappelen - opmerking	De verwerkte aardappelen zijn ingekocht bij goedgekeurde aardappelleveranciers, 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	La Cuisine Belge
Artikelnummer	807122
halffabrikaat nummer	836562
Intrastat nummer	2004101000



Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: aardappelen, palmolie.

kwaliteitsparameters

fysische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
lengte	<25mm in gewicht	% w/w			4	
lengte	>50mm in gewicht	% w/w	50			
breuk		% w/w		0	10	
defect units standaard	Standaard	du/kg	0	19	35	
vorm- en/of snijafwijkingen		% w/w		0	5	

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

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

chemische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
vochtgehalte	Halogeendroger	%		70	73	
vetgehalte	Soxtherm	%	2	3.5	5	

Microbiologische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
algemeen aerob kiemgetal	einde houdbaarheid	cfu/g			100,000	
enterobacteriaceae	einde houdbaarheid	cfu/g			1,000	
staphylococcus aureus co+	einde houdbaarheid	cfu/g			500	

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
salmonella	einde houdbaarheid	cfu/25g			0	Absent
escherichia coli	einde houdbaarheid	cfu/g			100	
listeria monocytogenes	einde houdbaarheid	cfu/25g			0	Absent

sensorische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
kleur	onbereid	Agtron	79	85		

kleur USDA

	Groetheid	Waarde	Omschrijving
kleur onbereid	USDA	00-0	Lichtgeel
kleur bereid	USDA	max. 2	Goudgeel

USDA-kleurkaart

Kleuren volgens USDA-kleurenkaart, Munsell Color Company.
(Volgens VAVI-standaard afbakmethode, t.w. 3 minuten bij 180°C, 500 gram product in een gekalibreerde frituurpan met ca. 10 liter olie).

Textuur

Licht krokante korst met een uniforme zachte binnenkant van gekookte aardappelen.

Geur

Een aangename geur, kenmerkend voor gefrituurde aardappelen.

Smaak

Een aangename smaak, kenmerkend voor gefrituurde aardappelen.

Voedingswaarden

Nutritional data EU

Nutrient	Attribuut	Eenheid	per 100g verkocht	%RI
energie	kJ	kJ	558	
energie	kCal	kcal	133	7
vet		G	3.5	5
vet waarvan	verzadigd	G	1.8	9
koolhydraten		G	22	8
koolhydraten waarvan	suikers	G	0.4	0.4
voedingsvezel		G	2.5	
eiwit		G	2.5	5
zout		G	0.1	2

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"/>				

Allergeen te declareren afwezig aanwezig kan bevatten Concentratie in ppm opmerkingen
 weekdieren en producten op basis van weekdieren

Opslag/transportcondities

	Eenheid	waarde
transporttemperatuur	°C	Max. -18
leveringstemperatuur	°C	Max. -18

houdbaarheid

	Code
Houdbaarheid in dagen	730
Resthoudbaarheid in dagen	182

Codering

Lotcode, houdbaarheidsdatum, verpakkingsinhoud/gewicht, productomschrijving

Verpakkingsdetails



Verpakkingsdetails [Consumenteneenheid]

algemene informatie

	Type
EAN code	8710449942145
Materiaal soort	Pillow
Groene punt	Nee
Samenstelling	LD-PE

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Consument eenheid		mm	480	300	30

Verpakkingsdetails [Doos]

Specificatie versie : 9
 Normdatum : 4/25/2022 3:15:04 PM
 Uitgiftedatum : 6/20/2022 3:09:52 PM

© AVIKO - Productspecificatie

Issued By Corporate Quality Department Aviko

algemene informatie

	Type	
EAN code		8710449942138
Materiaal soort	Amerikaanse vouwdoos	
Materiaal category	Karton	
Groene punt	Nee	

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Doos praktisch buitenmaat		mm	393	261	255

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		9
# lagen per pallet		6
# Eenheden per pallet		54
Berekende pallethoogte	cm	171

Consumenten informatie

Bereidingswijze frituse

Max. 175°C, portie ca. 500g, 3-3½ min.

Na het bakken de frituurmand niet boven het frituurvet laten hangen, anders wordt het product minder krokant.

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

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.

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.

Pesticide verklaring

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.

Contaminantenverklaring

Aviko verklaart dat alle geleverde producten voldoen aan verordening (EU) 1881/2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde contaminanten.

Andere eisen

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.

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.

Disclaimer

Aviko B.V. heeft het recht om binnen het geldende contract, de specificatie met betrekking tot de lengte bij aanvang levering uit een nieuwe oogst, aan te passen aan de dan beschikbare sortering van de grondstof. Deze specificatie is vastgesteld op basis van het voortschrijdende gemiddelde, met behulp van analysemethoden van de laboratoria van Aviko B.V.

Handtekening

Handtekening General Quality Manager Aviko-group

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

