



## Produktspezifikation Pickosta PF Feinschnitt 5x2500g

### allgemeine Informationen

#### allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Extra dünne Pommes Frites, vorgebacken und tiefgefroren.
Größe	8 x 8 mm
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird aus Kartoffeln hergestellt welche gewaschen, sortiert, geschält, geschnitten, blanchiert, getrocknet, in pflanzlichem Öl vorgebacken, tiefgefroren und verpackt 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	Pickosta
Artikelnummer	805088
Halbzeugnummer	832276
Zolltarifnummer	20041010



### Zutatenangabe

#### Zutatenangabe

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl

### qualität Kennziffern

#### Physische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Länge	<25mm weight	% w/w			2.5	
Länge	>50mm weight	% w/w	40			
Bruch		% w/w		0	10	
Defekt Einheiten	Standard	du/kg	0	19	35	
Form und/oder Schnittabweichungen		% w/w		0	5	

Defekt Einheiten = Summe der Punkte für alle Stücke mit kleinen, großen und sehr großen Dunkelstellen aus einer Stichprobe von 1000g.

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

#### Chemische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Feuchtigkeit	Halogentrockner	%	64	67	70	
Fettgehalt	Soxtherm	%	3	4.5	6	

#### Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100,000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	
Salmonellen	Ende der Haltbarkeit	cfu/25g			0	

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Escherichia coli	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			100	

### Sensorische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
<b>Farbe USDA</b>						
	Maßeinheit	Value				Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA	00-0				Hellgelb
Farbe bereitet	USDA	max. 2				Goldgelb

### 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).

### Textur

Leicht knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite einer gekochten Kartoffel.

### Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

### Geschmack

Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

## Nährwertangaben

### Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	630	
Brennwert	kCal	kcal	150	7
Fett		G	4.5	6
Fett davon	gesättigt	G	2.3	12
Kohlenhydrate		G	24	9
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.4	0.4
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.1	2

## 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"/>				

Allergen	Deklarieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input checked="" type="checkbox"/>				

## Lager/Transportbedingungen

	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	4039164101304
Materialart	Flachbeutel
Grüner Punkt	Nein
Zusammensetzung	LD-PE

#### Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit	mm	460	350	45

### Verpackung Details [Karton]

#### allgemeine Informationen

	Type
Barkode	4039164101311
Materialart	Faltkiste
Material Kategorie	Wellpappe
Grüner Punkt	Nein

#### Abmessungen

	Wert	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis		mm	393	261	320

### 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		9

	Maßeinheit	Wert
# lagen pro Palette		6
# Einheiten pro Palette		54
berechnete Palettenhöhe	cm	212

## Verbraucherinformation

### Zubereitung frittieren

Öl erhitzen auf max. 175°C. Frittieren Sie Portions von 500G für 3-5 Min. Frittieren Sie nicht zu dunkel und kleinere Portionen kürzer frittieren.

### Zubereitung frittieren

Max. 175°C, Portion ca. 500G, 2½-3 Min.

Vor dem Gebrauch nicht auftauen.

Jedes Gerät ist anders; Bitte betrachten Sie die obigen Angaben als Richtwerte.

## 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 Standard 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.

### Kontaminanten-Anweisung

Aviko erklärt, dass alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den Verordnung (EU) 1831/2003, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten- entsprechen.

## 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 Schichtcode. 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

Aviko hat innerhalb eines bestehenden Vertrages das Recht, beim Einsatz der „neuen Ernte“ in der Produktion die Spezifikation im Bezug auf die

Längensortierung ungefragt anzupassen an die in diesem Moment zur Verfügung stehende Sortierung Rohware. Diese Spezifikation wird genehmigt und basiert auf Durchschnittswerte, festgelegt mittels Analyse stammend vom Laboratorium Aviko's.

## Signatur

**Signatur General Quality Manager Aviko-group**

Drs. Ing. J. (Judit) Kossen

