



Produktspezifikation Pickosta Kroketten lang 2x2500g

allgemeine Informationen

allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Kartoffelkroketten, tiefgefroren.
Prozessbeschreibung	Dieses Produkt wird hergestellt aus Kartoffeln, welche geschnitten, gekocht und püriert werden. Das Püree wird mit anderen Zutaten gemischt, danach geformt, paniert, tiefgefroren und verpackt.
Kartoffeln - hinweis	Die verarbeiteten Kartoffeln werden ausschließlich bei zugelassenen Lieferanten eingekauft, welche lokalen Gesetze und Vorschriften einhalten, GLOBAL-GAP und/oder niederländischen VVA zertifiziert sind und strenge Qualitätskriterien von Aviko erfüllen.
Marke	Pickosta
Artikelnummer	805086
Halbzeugnummer	830120
Zolltarifnummer	



Ingredient Erklärung

Zutaten EU

Zutaten: Kartoffeln, Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz, Farbstoff: Annatto), **Weizenstärke**, Salz, Stabilisator (Hydroxypropylmethylcellulose), Gewürze, Zwiebelpulver.

qualität Kennziffern

Physische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Bruch	% w/w		0	3	
Länge	mm	49	55	61	
Diameter	mm	19.5	24	28.5	
Anzahl pro kg	n/kg	35	41	49	
Gewicht pro Stück	G	19.5	24	28.5	
Form und/oder Schnittabweichungen	% w/w		0	3	

Chemische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
Feuchtigkeit	Halogenrockner	%	67	70	73
freie Fettsäuren (FFA)		%	0.5	1.5	

Mikrobiologische Eigenschaften

			Min.	Target	Max.	Hinweis
Gesamtkiemzahl	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500.000	
Enterobacteriaceae	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	Ende der Haltbarkeit	cfu/g			500	

Sensorische Eigenschaften

		Min.	Target	Max.	Hinweis
--	--	------	--------	------	---------

Farbe USDA

	Maßeinheit	Value	Beschreibung
Farbe unbereitet	USDA	0-1	Golden yellow
Farbe bereitet	USDA	max. 3	Golden brown

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).

Texture

Leichte knusper-Kruste mit eine einheitliche glatte innerhalb von gekochten Kartoffeln.

Geruch

Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.

Taste

Typisch für frittierte Kartoffelpüree mit einem zarten Geschmack von Zwiebeln und Muskatnuss.

Nährwertangaben

Nährwertangabe EU

Nährstoff	Attribut	Maßeinheit	per 100g wie verkauft	%RI
Brennwert	kJ	kJ	510	
Brennwert	kCal	kcal	120	6
Fett		G	0.2	0
Fett davon	gesättigt	G	0.1	1
Kohlenhydrate		G	26	10
Kohlenhydrate davon	Zucker	G	0.2	0.2
Ballaststoffe		G	2.5	
Eiweiß		G	2.5	5
Salz		G	0.8	13

Allergene

Allergene

Allergen	Deklariieren	abwesend	anwesend	kann enthalten	Konzentration in ppm	Bemerkungen
glutengehaltiges Getreide			<input checked="" type="checkbox"/>			
Weizen			<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

Spezifikation Version : 2
Normdatum : 6/11/2014 2:58:26 PM
Ausgabedatum : 11/26/2014 8:49:54 AM

© AVIKO - Produktspezifikation
Issued By Corporate Quality Department Aviko

	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	4039164103209
Materialart	Flachbeutel
Grüner Punkt	Nein
Zusammensetzung	LD-PE

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Verbraucher-Einheit	mm	460	300	50

Verpackung Details [Karton]

allgemeine Informationen

	Type
Barkode	4039164103216
Materialart	Faltkiste
Material Kategorie	Wellpappe
Grüner Punkt	Nein

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Karton extern Praxis	mm	393	261	125

Verpackung Details [Pallette]

allgemeine Informationen

	Type
Materialart	Pallette

Abmessungen

	Maßeinheit	Länge	Breite	Höhe
Abmessungen material	mm	1,200	800	150

Verpackung Details [komplette Palette]

Pallet details

	Maßeinheit	Wert
# Einheiten pro Lagen		9
# lagen pro Palette		14
# Einheiten pro Palette		126
berechnete Palettenhöhe	cm	199

Verbraucherinformation

Allgemeine zubereitung

Vor Gebrauch nicht auftauen. Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verzehren.

Zubereitung frittieren (retail)

Öl auf 175°C erhitzen. In kleinen Portionen (max. 500g) 3-5 min frittieren bis diese goldgelb und knusperig sind. Kleinere Menge kürzer backen.

Zubereitung frittieren (foodservice)

Öl auf 175°C erhitzen. In nicht zu kleinen Portionen (± 500g) 3 -3½ min frittieren bis diese goldgelb und knusperig sind.

Behauptung

Behauptung diät

Eigenschaft	geeignet für	Comment
Ovo-Lacto-Vegetarier	<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 alle von Aviko produzierten und gelieferten Produkte den rechtlichen Bestimmungen der EU entsprechen. Der Einsatz von Pestiziden erfolgt konform EU Richtlinien, wobei die europäische und internationale Höchstmenge eingehalten wird.

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 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 entspricht und ist zertifiziert für:

- BRC
- IFS

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. W. M. Idink.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. W. Dietz', enclosed within a light blue oval highlight.