



Specifiche del prodotto – Aviko Patate Fritte Julienne 5x2500g

Informazioni Generali

Informazioni Generali

Descrizione del prodotto	Patatine extra sottili, prefritte, surgelate.
Descrizione del procedimento	Questo prodotto è fatto con patate lavate, selezionate, pelate, tagliate, blanchate, asciugate, prefritte in olio vegetale, surgelate e confezionate.
Patate – commento	Le patate lavorate sono acquistate da fornitori approvati che rispettano leggi e regolamenti locali. Sono certificate GLOBAL-GAP e/o Dutch VVA, QS-GAP o dalla certificazione IKKB. Per patate e sono conformi ai rigidi standard di qualità Aviko.
Brand	Aviko
Codice articolo	805440
Numero SF	830321
Codice Intrastat	20041010



Ingredienti

Ingredienti

Ingredienti: patate, olio di palma

Parametri di Qualità

Fisici

			Min.	Target	Max.	Note
Lunghezza	<25mm peso	% w/w			2.5	
Lunghezza	>50mm peso	% w/w	65			
Pezzi rotti		% w/w		0	10	
Unità difettose	Standard	ud/kg	0	19	35	
Deviazioni nella forma e/o nel taglio		% w/w		0	5	

Unità difettose: somma dei punti per tutti i pezzi con difetti piccoli, medi e grandi in un campione di 1000g.

Difetti piccoli (3-6mm) 1 punto
Difetti medi (6-12mm) 2 punti
Difetti grandi (>12mm) 3 punti

Proprietà Chimiche

			Min.	Target	Max.	Note
Umidità	Essiccatore alogeno	%	64	67	70	
Contenuto di grassi	Soxtherm	%	3	4.5	6	

Proprietà microbiologiche

			Min.	Target	Max.	Note
Conta aerobica su piastra	Alla data di scadenza	cfu/g			100,000	
Enterobatteriacee	Alla data di scadenza	cfu/g			1,000	
Stafilococco coagulase positivo	Alla data di scadenza	cfu/g			500	
Salmonella	Alla data di scadenza	cfu/25g			0	negativo
Escherichia coli	Alla data di scadenza	cfu/g			100	

Proprietà organolettiche

	Min.	Target	Max.	Note
Proprietà organolettiche - Colore USDA				
	UDM	Valore		Descrizione
Colore prodotto da cuocere	USDA	00-0		Giallo chiaro
Colore prodotto cotto	USDA	max. 2		Giallo oro

Tabella colori USDA

Tabella colori USDA, Munsell Colour Company.

(trattamento conforme agli standard DPPA: frittura di 500g di prodotto per 3 minuti a 180°C, in una friggitrice calibrata contenente 10 litri d'olio).

Consistenza

Crosta leggermente croccante con ripieno uniforme e morbido di patata cotta.

Odore

Un odore gradevole, caratteristico delle patate fritte.

Sapore

Un sapore gradevole, caratteristico delle patate fritte.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali UE

Nutrienti	Valore\Attributo	UDM	per 100g	%RI
Energia	kJ	kJ	630	
Energia	kCal	kcal	150	8
Grassi		G	4.5	6
Grassi di cui	Saturi	G	2.3	12
Carboidrati		G	23.5	9
Carboidrati di cui	Zuccheri	G	0.4	0.4
Fibre alimentari		G	2.7	
Proteine		G	2.5	5
Sale		G	0.1	2

Allergeni

Allergeni (allegato II regolamento Ue 1169/2011)

Allergeni	Da dichiarare	Non presente	Presente	Può contenere	Concentrazione in ppm	Note
Cereali contenenti glutine		<input checked="" type="checkbox"/>				
Crostacei e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Uova e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Pesce e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Arachidi e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Soia e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Latte e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Frutta a guscio e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Sedano e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Senape e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Sesamo e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Anidride solforosa e solfiti >10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
Lupini e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				
Molluschi e derivati		<input checked="" type="checkbox"/>				

Condizioni di stoccaggio e trasporto

	UDM	Valore
Temperatura del prodotto durante lo stoccaggio	°C	max. -18
Temperatura alla consegna	°C	max. -18

Durata di conservazione

Codificati

Conservazioni in giorni dalla data di produzione	730
Conservazione minima residua (gg) al momento del carico	182

Codifica

Lotto, data di scadenza, contenuto/peso della confezione, descrizione del prodotto

Dettagli imballaggio



Dettagli imballaggio [Unità per il consumatore]

Informazioni generali

		Tipologia
Codice EAN		8710449076109
Tipologia di materiale	Busta	
Punto verde	Sì	
Composizione	LD-PE	

Dimensioni

Unità	UDM	Lunghezza	Larghezza	Altezza
	mm	480	350	45

Dettagli imballaggio [Scatola]

Informazioni generali

		Tipologia
Codice EAN		8710449926299
Tipologia di materiale	Scatola standard	
Categoria di materiale	Cartone ondulato	
Punto Verde	No	

Dimensioni

Caratteristiche esterne scatola	UDM	Lunghezza	Larghezza	Altezza
	mm	393	261	320

Dettagli imballaggio [Pallet]

Informazioni generali

Versione specifiche n°: 7
 Data dello standard: 11/2/2017 1:45:34 PM
 Data di emissione: 3/1/2018 6:33:04 PM

© AVIKO - Productspecification
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

Tipologia materiale	Tipologia Pallet			
Dimensioni				
Dimensioni	UDM mm	Lunghezza 1,200	Larghezza 800	Altezza 150

Dettagli imballaggio [Pallet intero]

Dettagli pallet

	UDM	Valore
N° scatole per strato		9
N° strati per pallet		6
N° scatole per pallet		54
Altezza calcolata del pallet	cm	207

Informazioni per il consumatore

Istruzioni per la cottura in friggitrice

Max. 175°C, porzione da circa 500g, 2½-3 min.

Indicazioni dietetiche

Regimi dietetici particolari

Proprietà	Adatto a	Note
Latto-ovo vegetariani	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vegani	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dieta iposodica	<input checked="" type="checkbox"/>	

Requisiti legali

Simbolo di stima

La procedura standard di Aviko per il confezionamento dei prodotti/unità si basa sul peso medio (simbolo di stima) Per Paesi con legislazioni specifiche, la procedura di confezionamento dei prodotti/unità si basa sul peso nominale.

Dichiarazione OGM

Aviko dichiara che nessuno dei prodotti che produce, confeziona, consegna e vende sono geneticamente modificati. Nessuno degli ingredienti proviene da organismi geneticamente modificati. Nessuna biotecnologia o agenti di fabbricazione prodotti tramite ingegneria genetica sono stati utilizzati in fase di produzione. Il prodotto è conforme al regolamento europeo (CE) relativo agli alimenti OGM n°. 1829/2003 e 1830/2003.

Dichiarazione pesticidi

Aviko dichiara che i prodotti da essa forniti sono conformi alle leggi vigenti nella UE. I pesticidi utilizzati devono essere conformi alla lista approvata dall'UE e non eccedono il LMR, definito dall'UE, nel prodotto finito.

Dichiarazione metalli pesanti

Aviko dichiara che tutti i prodotti forniti sono conformi alla legislazione UE e che non eccedono i limiti di tolleranza dei metalli pesanti definiti dalla UE.

Altri requisiti

Sistema di controllo qualità

Il luogo di produzione di questo prodotto ha un sistema di controllo qualità conforme e certificato per uno schema riconosciuto GSFI. In caso di certificazione BRC è richiesto almeno un livello B, per una certificazione IFS almeno un Livello Foundation.

Campionatura

In caso di arbitrato, si esegue la valutazione analizzando un lotto campione per confezione. Di norma, si prende al massimo un campione per lotto da 2 pallet. Un lotto consiste di numerosi pallet con almeno 2 diverse date di produzione. I campioni di lotto vengono mescolati al fine di ottenere un unico campione misto, da cui viene prelevato 1 kg di prodotto per valutarne la qualità.

Disclaimer

Aviko si riserva il diritto, all'inizio di un nuovo raccolto, di rivedere le specifiche per quanto riguarda la lunghezza del prodotto, entro i parametri validi, in base alla materia prima disponibile sul mercato in quel momento. Queste specifiche si basano sulla media mobile, sulla base dei metodi di analisi dei laboratori Aviko.

Firma

Firma del General Quality Manager del gruppo Aviko

Drs. Ing. J. (Judith) Kossen

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. Kossen', written over a light blue horizontal line.