



AVIKO B.V.
Burg. Smitstraat 2
7221 BJ Steenderen - Nederland
Tel. 31 (0)575 458200

Postbus 8
7220 AA Steenderen - Nederland

Specifiche del prodotto – Aviko Patate Fritte 11mm 7/16 5x2500gIT

Informazioni Generali

Informazioni Generali

Descrizione del prodotto	Patate a bastoncino taglio 11 mm, prefritte e 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 vengono acquistate da fornitori approvati che rispettano le leggi e le norme locali, sono certificate GLOBAL-GAP e/o Dutch VVA, QS-GAP o IKKB per le patate e soddisfano i rigidi standard di qualità Aviko.
Brand	Aviko
Codice articolo	805441
Numero SF	830022
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			
Lunghezza		% w/w		0	10	
Unità difettose	Standard	ud/kg	0	19	35	
Deviazioni nella forma e/o nel taglio		% w/w		0	5	

Definizione di unità difettose

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	%	68	71	74	
Contenuto di grassi	Soxtherm	%	2	3.5	5	

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	
Escherichia coli	Alla data di scadenza	cfu/g			100	

Proprietà organolettiche

Versione specifiche n°: 6
Data dello standard: 7/22/2016 2:28:12 PM
Data di emissione: 3/1/2018 6:32:12 PM

© AVIKO - Productspecification

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 1 / 5

	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 min. a 180°C in una friggitrice calibrata con 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	540	
Energia	kCal	kcal	130	7
Grassi		G	3.5	5
Grassi di cui	Saturi	G	1.8	9
Carboidrati		G	20.5	8
Carboidrati di cui	Zuccheri	G	0.4	0.4
Fibre alimentari		G	2.5	
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		8710449026104
Tipologia di materiale	Busta	
Punto verde	Si	
Composizione	LD-PE	

Dimensioni

	UDM	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Unità	mm	480	300	45

Dettagli imballaggio [Scatola]

Informazioni generali

	Tipologia	
Codice EAN		8710449926305
Tipologia di materiale	Scatola standard	
Categoria di materiale	Cartone ondulato	
Punto Verde	No	

Dimensioni

	UDM	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Caratteristiche esterne scatola	mm	393	261	285

Dettagli imballaggio [Pallet]

Informazioni generali

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	191

Informazioni per il consumatore

Istruzioni per la cottura in friggitrice

Max. 175°C, porzione da circa. 500g, 3-3½ 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

Sistemi 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

