

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

Postbus 8 7220 AA Steenderen - Nederland

# Especificación de producto Aviko H Jacket Wedges 4x2500g

# Información general

#### Información general

Descripción del producto	Gajos de patata con piel, prefritos y ultracongelados.
Descripción del proceso	Este producto está hecho con patatas que han sido lavadas, seleccionadas, cortadas, blanqueadas, secadas, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas.
Patatas - comentario	Las patatas procesadas se compran a proveedores homologados que cumplen las leyes y normativas locales, estando certificados por GLOBAL-GAP y/o VVA de Holanda, QS-GAP o IKKB para patatas, cumpliendo los exigentes criterios de calidad de Aviko.
Potatoes - varieties	The potatoes used, are of the following varieties: Fontane, Agria, Victoria, Challenger, Miranda, Ramos, Bintje, Premiere. The list of varieties can be adapted upon agreement with the customer.
Marca	Aviko
número de artículo	800264
número de producto semielaborado	833390
código personalizado	2004101000



# Indicación de los ingredientes

### Indicación de los ingredientes

Ingredientes: patatas, aceite de girasol.

# Parámetro de calidad

### **Propiedades fisicos**

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
longitud	Wedge < 50mm	% w/w		10	30	
longitud	Wedge > 75mm	% w/w		10	30	
rotura		% w/w		0	6	
defectos unidades	estándar	du/kg	0	19	35	
desviaciones de la forma y/o tamaño del corte		% w/w		0	4	

Unidades defectos: suma de puntos de todas las unidades con defectos pequeños, menores, mayores, grandes por muestra de 1000g.

Defecto menor (claro 6-12mm, oscuro 3-6mm): I punto Defecto mayor (claro 12-18mm, oscuro 6-12mm) : 2 puntos Defecto grande (claro >18mm, oscuro >12mm) : 3 puntos

# Propiedades químicas

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
contenido de humedad	Secador de halógeno	%	67	70	73	
contenido de grasa	Soxtherm	%	1.5	3	4.5	

### Propiedades microbiológicas

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
recuento aeróbico general	final del tiempo de conservación	cfu/g		100	100,000	
salmonela	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	Absent

Specification version: 23

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
escherichia coli	final del tiempo de conservación	cfu/g		0	100	
listeria monocytogenes	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	Absent
propiedades sensoriales						
			Min.	Valor objetivo Ma	íx.	Comentario

#### color USDA

	unidad	Valor	Descripción
color non preparado	USDA	0- I	Amarillo dorado
color preparado	USDA	max. 3	Pardo amarillento

### USDA-tarjeta del color

Tarjeta color-USDA, Munsell Colour Company.

(tratamiento según DPPA-estándar: 500g de producto 3 minutos a 180° C en una freidora calibrada con 10 litros de aceite de freír).

### USDA tarjeta del color horno

Tarjeta color USDA, Munsell Colour Company.

(tratamiento: 500 gramos de producto ultracongeladas, durante aprox. 18 minutos, en horno eléctrico de aire caliente a 220°C).

### Textura

Corteza ligeramente crujiente con un interior suave y uniforme de las patatas cocidas.

#### Olor

Olor agradable, característico de patata fritas.

#### Sabor

Sabor agradable, característico de patata fritas.

# Información nutricional

# **Datos nutricionales UE**

Nutrientes	Atributo	unidad	por cada 100 gramos	%VD
valor energético	kJ	kJ	548	
valor energético	kCal	kcal	130	7
grasas		G	3	4
grasas de los cuales	saturadas	G	0.4	2
carbohidratos		G	22	8
carbohidratos de los quales	azúcares	G	0.5	0.6
fibra alimentaria		G	2.5	
proteínas		G	2.5	5
sal		G	0.1	2

# Alérgenos

# alérgenos

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
cereales que contengan gluten		V				
crustáceos y productos a base de crustáceos		Z				
huevos y productos a base de huevos		V				
pescado y productos a base de pescado		Z				
cacahuetes y productos de cacahuetes		V				
soja y productos a base de soja		V				
leche y sus derivados		V				
frutos de cáscara y productos derivados		Z				
apio y productos derivados		V				
mostaza y productos derivados		V				
granos de sésamo y productos a base		Z				

Specification version: 23

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede	Concentración en ppm	Observaciones
				contener		
de granos de sésamo						
dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		Z				
altramuces y productos a base de		V				
altramuces						
moluscos y productos a base de		$\checkmark$				
moluscos						

# Condiciones de almacenamiento/transporte

	unidad	Valor
temperatura de transporte	°C	max18
temperatura de entrega	°C	max18
vida útil		

Codevida de almacenaje en días730vida útil restante en días182

# codificación

Código del lote, fecha de caducidad, contenido del envase/ peso, descripción del producto

# detalles de empaquetado

# detalles de empaquetado [Unidad de consumidor (bolsa)]

### información general

	Туре	
Código EAN		8710449001873
tipo de material	Pillow	
punto verde	Sí	
composición	LD-PE	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

#### dimensiònes

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
unidad de consumo		mm	480	300	30

# detalles de empaquetado [cartón]

### información general

	Lype		
Código EAN		8710449981038	
tipo de material	caja regular ranurada		
Categoría de material	corrugado cartón		
punto verde	No		

# dimensiònes

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Prácticas externas caja		mm	393	261	210

# detalles de empaquetado [plataforma]

### información general

	Туре
tipo de material	Pallet

### dimensiònes

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Dimensiones del material		mm	1,200	800	144

# detalles de empaquetado [plataforma completa]

Specification version: 23

#### Detalles del palet

	unidad	Valor	
# unidades por capas		9	
# capas por palet		8	
# unidades por palet		72	
altura de plataforma calculado	cm	18 <del>4</del>	

# Información al consumidor

#### Método de preparación en sartén

10-15 min.

### Método de preparación freidora

Max. 175°C, porción aprox. 500g, 3-31/2 min.

#### Método de preparación horno

220°C, 15-20 min.

### aserción

#### aserción dieta

propiedad	conveniente para el	Comentario
ovo-lacto vegetariana		
vegetariano		
Dieta hiposódica	Ø	

# obligación legal

### Declaración de GMO

Aviko declara que ninguno de sus productos fabricados, envasados, entregados y vendidos está modificado genéticamente. Ninguno de los ingredientes contiene organismos modificados genéticamente. Durante la fabricación no se han utilizado agentes biotecnológicos ni de procesado producidos por medios gentecnológicos. El producto cumple con las normas europeas para productos no modificados genéticamente (CE) nr. 1829/2003 y 1830/2003.

#### Registro de peso

El procedimiento estándar de Aviko para el envase de productos/unidades se basa en el peso medio (e-símbolo). Para determinados países con legislación competente, el procedimiento para el envasado de productos/unidades se basa en el peso nominal.

### Declaración de pesticidas

Aviko declara que los residuos de plaguicidas en los productos suministrados por Aviko están de acuerdo con el reglamento (UE) 396/2005 y su modificación la regulación (UE) 310/2011.

### Declaración de contaminantes

Aviko declara que todos los productos suministrados se ajustan a la Reglamento (UE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes.

# **Otros requisitos**

#### Muestreo

En caso de arbitraje la prueba sobre el lote se realizará tomando una muestra de lote por envase. Normalmente, se coge como máximo una muestra de lote por cada dos pallets. Un lote consiste en varios pallets de al menos dos fechas de fabricación diferente. Las muestras de lote se mezclan para obtener una muestra combinada. De esta muestra combinada se toma I kg para comprobar la calidad.

#### Sistemas de gestión de calidad

El lugar de producción de este artículo dispone de un sistema de gestión de calidad certificado bajo un esquema GFSI reconocido. En caso de una certificación BRC se requiere al menos el grado B, para una certificación IFS el mínimo exigido es el Nivel Básico.

#### Descargo de responsabilidad

Specification version: 23

Esta especificación se basa en la media móvil determinada por los métodos de análisis de los laboratorios de Aviko.

# Firma

Firma Gerente General de Calidad Aviko Grupo

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

Specification version: 23