



Especificación de producto Aviko Grip 'n dip 5x2000g EUR

Información general

Información general

Descripción del producto	Producto de patata recubiertas, más crujientes, corte especial, prefritas y ultracongeladas.
Tamaño	Grosor: 7,5 mm.
Descripción del proceso	Este producto está hecho con patatas que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, recubiertas con una capa, 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.
Marca	Aviko
número de artículo	808402
número de producto semielaborado	836131
código personalizado	2004109900

Indicación de los ingredientes

Indicación de los ingredientes

Ingredientes: patatas, aceite de girasol, almidón de patata modificado, harina de arroz, sal, dextrina, gasificante (E450, E500), maltodextrina, espesante (E415), cúrcuma, colorante: extracto de pimentón.

Parámetro de calidad

Propiedades físicas

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
longitud	<25mm en peso	% w/w			2.5	
longitud	>50mm en peso	% w/w	65			
longitud	>75mm en peso	% w/w	15			
rotura		% w/w		0	10	
defectos unidades	estándar	du/kg	0	17	30	
desviaciones de la forma y/o tamaño del corte		% w/w		0	5	

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): 1 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	%	62	65	68	
contenido de grasa	Soxtherm	%	3.5	5	6.5	

Propiedades microbiológicas

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
recuento aeróbico general	final del tiempo de conservación	cfu/g			100,000	
enterobacteriáceas	final del tiempo de conservación	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	final del tiempo de conservación	cfu/g			500	
salmonela	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	Absent
escherichia coli	final del tiempo de conservación	cfu/g			100	
listeria monocytogenes	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	Absent

propiedades sensoriales

	Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
color USDA				
	unidad	Valor		Descripción
color non preparado	USDA	00-0		Amarillo claro
color preparado	USDA	max. 2		Amarillo dorado

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).

Textura

Corteza muy 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	634	
valor energético	kCal	kcal	151	8
grasas		G	4.9	7
grasas de los cuales	saturadas	G	0.5	3
carbohidratos		G	23	9
carbohidratos de los cuales	azúcares	G	0.2	0.2
fibra alimentaria		G	2.6	
proteínas		G	2.2	4
sal		G	0.5	8

Alérgenos

alérgenos

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
cereales que contengan gluten		<input checked="" type="checkbox"/>				
crustáceos y productos a base de crustáceos		<input checked="" type="checkbox"/>				
huevos y productos a base de huevos		<input checked="" type="checkbox"/>				
pescado y productos a base de pescado		<input checked="" type="checkbox"/>				
cacahuets y productos de cacahuets		<input checked="" type="checkbox"/>				
soja y productos a base de soja		<input checked="" type="checkbox"/>				
leche y sus derivados		<input checked="" type="checkbox"/>				
frutos de cáscara y productos derivados		<input checked="" type="checkbox"/>				
apio y productos derivados		<input checked="" type="checkbox"/>				
mostaza y productos derivados		<input checked="" type="checkbox"/>				
granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		<input checked="" type="checkbox"/>				
dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
altramuces y productos a base de altramuces		<input checked="" type="checkbox"/>				
moluscos y productos a base de moluscos		<input checked="" type="checkbox"/>				

Condiciones de almacenamiento/transporte

	unidad	Valor
temperatura de transporte	°C	Max. -18
temperatura de entrega	°C	Max. -18

vida útil

	Code
vida de almacenaje en días	730
vida útil restante en días	182

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

	Type	
Código EAN		8710449950881
tipo de material	Pillow	
punto verde	No	
composición	LD-PE	

dimensiones

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
unidad de consumo		mm	500	300	60

detalles de empaquetado [cartón]

información general

	Type	
Código EAN		8710449950874
tipo de material	caja regular ranurada	
Categoría de material	corrugado cartón	
punto verde	No	

dimensiones

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Prácticas externas caja		mm	393	261	285

detalles de empaquetado [plataforma]

información general

	Type
tipo de material	Pallet

dimensiones

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

detalles de empaquetado [plataforma completa]

Detalles del palet

	unidad	Valor
# unidades por capas		9
# capas por palet		6
# unidades por palet		54
altura de plataforma calculado	cm	186

Información al consumidor

Método de preparación freidora

Max. 175°C, porción aprox. 500g, 3-3½ min.

Método de preparación horno

Precaliente el horno a 220°C. Corre porciones de 600g en una bandeja de horno con papel de hornear. Coloque la bandeja de hornear en el centro del horno y hornear durante 20-25 min. Gire la mitad del tiempo de cocción.

aserción

aserción dieta

propiedad	conveniente para el	Comentario
ovo-lacto vegetariana	<input checked="" type="checkbox"/>	
vegetariano	<input checked="" type="checkbox"/>	

obligación legal

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 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 genticológicos. El producto cumple con las normas europeas para productos no modificados genéticamente (CE) nr. 1829/2003 y 1830/2003.

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

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.

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 1 kg para comprobar la calidad.

Descargo de responsabilidad

Cuando se inicie la entrega de una nueva cosecha Aviko se reserva el derecho a ajustar, en el contrato en vigor, la especificación de tamaño de acuerdo a la gama de materia prima disponible en ese momento. Esta especificación se basa en la media móvil, con la ayuda de métodos de análisis de los laboratorios Aviko.

Firma

Firma Gerente General de Calidad Aviko Grupo

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

