



AVIKO B.V.
Dr. A. Ariënsstraat 28
7221 CD Steenderen-Nederland
+31 (0)575-458 200

Postbus 8
7220 AA Steenderen-Nederland

Información general

| | |
|---|---|
| SAP Codigo | 805140 |
| Descripción del producto | Aviko Sweet pot.fries 9,5 mm 5x2270g |
| Marca | Aviko |
| Número de tarifa aduanera | 2008999190 |
| GTIN Unidad de consumidor | 8710449918126 |
| GTIN Caja | 8710449925001 |
| UPC 12 Caja | |
| Vida de almacenaje en días después de la producción | 730 |
| Vida útil restante en días después de la carga | 365 |
| Codificación | Código del lote, fecha de caducidad, contenido del envase/ peso, descripción del producto |

Producto semielaborado

832537



| | |
|--------------------------|---|
| Descripción del proceso | Este producto está hecho con patatas dulces que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, recubiertas con una capa, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas. |
| Descripción del producto | Batatas fritas 9,5 mm, recubiertas, prefritas, ultracongeladas. |

Declaración de ingredientes

Ingredientes: batatas, aceite de colza , almidón modificada, harina de arroz, dextrina, sal, estabilizante (E450, E500), colorante (extracto de pimentón), espesante (E415).

Alérgenos según la normativa (UE) 1169/2011

| Alérgenos según la normativa (UE) 1169/2011 | Aserción |
|---|----------|
| Alérgenos | |
| Cereales que contengan gluten | ausente |
| - Trigo | ausente |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | ausente |
| Huevos y productos a base de huevos | ausente |

| Alérgenos según la normativa (UE) 1169/2011 | Aserción |
|---|----------|
| Pescado y productos a base de pescado | ausente |
| Cacahuets y productos de cacahuets | ausente |
| Soja y productos a base de soja | ausente |
| Leche y sus derivados | ausente |
| Frutos de cáscara y productos derivados | ausente |
| Apio y productos derivados | ausente |
| Mostaza y productos derivados | ausente |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | ausente |
| Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm | ausente |

| Alérgenos según la normativa (UE) 1169/2011 | Aserción |
|---|----------|
| Altramuces y productos a base de altramuces | ausente |
| Moluscos y productos a base de moluscos | ausente |

Valores nutricionales

| Nutrientes | Unidad de medida | Por 100g | %VD |
|----------------------------------|------------------|----------|-----|
| Valor energético | | | |
| Valor energético | kJ | 701 | |
| Valor energético | kcal | 168 | 8% |
| Valores nutricionales | | | |
| Grasas totales | g | 7.5 | 11% |
| - Grasas de los cuales saturadas | g | 1.1 | 6% |

| Nutrientes | Unidad de medida | Por 100g | %VD |
|--|------------------|----------|-----|
| Valores nutricionales | | | |
| Carbohidratos disponibles | g | 22 | 8% |
| - Carbohidratos de los cuales azúcares | g | 7.1 | 8% |
| Proteínas totales | g | 1.5 | 3% |
| Fibra alimentaria | g | 3 | |
| Sal | g | 0.4 | 7% |

Aserción

| Aserción | Este producto tiene la certificación Halal de | Foto | Comentario |
|------------|---|------|------------|
| Aserción | | | |
| Végétalien | | | |

| Aserción | Este producto tiene la certificación Halal de | Foto | Comentario |
|----------------------|---|------|------------|
| Ovo-lacto végétarien | | | |

Propiedades fisicos

| Spec Item | Unidad de medida | Min. | Valor objetivo | Máx. | Comentario |
|---|------------------|------|----------------|------|------------|
| Propiedades physical | | | | | |
| Defectos unidades Estándar | du/kg | 0 | 17 | 30 | |
| Longitud <25mm peso | % w/w | | | 2.5 | |
| Longitud >50mm peso | % w/w | 85 | | | |
| Desviaciones de la forma y/o tamaño del corte | % w/w | | 5 | 20 | |
| Rotura | % w/w | | 0 | 10 | |

Propiedades químicas

| Spec Item | Unidad de medida | Min. | Valor objetivo | Máx. | Comentario |
|---------------------------------------|------------------|------|----------------|------|------------|
| Propiedades químicas | | | | | |
| Contenido de humedad Secador halógeno | % | 62 | 65 | 68 | |
| Contenido de grasa Soxtherm | % | 6 | 7.5 | 9 | |

Propiedades microbiológicas

| Spec Item | Unidad de medida | Min. | Valor objetivo | Máx. | Comentario |
|--|------------------|------|----------------|---------|------------|
| Propiedades microbiológicas | | | | | |
| Salmonela fin de vida útil | cfu/25g | | | 0 | Absent |
| Recuento aeróbico general fin de vida útil | cfu/g | | | 100,000 | |
| Staphylococcus Aureus co+ fin de vida útil | cfu/g | | | 500 | |

| Spec Item | Unidad de medida | Min. | Valor objetivo | Máx. | Comentario |
|---|------------------|------|----------------|------|------------|
| Listeria monocytogenes fin de vida útil | cfu/25g | | | 0 | Absent |
| Escherichia coli fin de vida útil | cfu/g | | | 100 | |

Propiedades sensoriales


| Spec sección descripción | Unidad de medida | Valor | Comentario |
|---|------------------|-------|------------|
| Olor | | | |
| Olor agradable, característico de batatas dulces fritas. | | | |
| Sabor | | | |
| Sabor agradable, característico de batatas (papa dulce) fritas. | | | |
| Textura | | | |

| Spec sección descripción | Unidad de medida | Valor | Comentario |
|---|------------------|-------|---------------|
| Corteza ligeramente crujiente con un interior suave y uniforme de las batatas dulces cocidas. | | | |
| USDA color | | | |
| Color preparado | USDA | | Golden orange |
| Color non preparado | USDA | | Orange |

Condiciones de almacenamiento/transporte

| Spec Item | Valor | Unidad de medida |
|-------------------------------|----------|------------------|
| Temperatura de entrega | max. -18 | °C |
| Temperatura de almacenamiento | max. -18 | °C |

Detalles de envasado

| Nivel | Tipo de material | Tipo de material (subtipo) | Packshot | Espesor (μ) | Composición | Tara (g) | Dimensión (mm) |
|-----------|------------------|----------------------------|---|-------------|-------------|----------|----------------|
| Primario | Artwork | artwork for foil |  | | | 0 | 45x350x440 |
| | | pillow | | 50 | LD-PE | 15.708 | |
| Terciario | Pallet/crate | pallet | | | wood | 0 | 1200x800x163 |
| | | | | | | | |

Paletización

| Spec Item | Valor | Unidad de medida |
|--------------------------------|-----------|------------------|
| Paletización | | |
| Tamaño del palet | 1.2 x 0.8 | m |
| Capas por palet | 6 | pcs |
| Unidades por capas | 9 | pcs |
| Unidades por palet | 54 | pcs |
| Altura de plataforma calculado | 1.87 | m |

| Spec Item | Valor | Unidad de medida |
|---------------|-----------|------------------|
| Tpo de paleta | Euro Chep | |

Información al consumidor

Freidora: Max. 175°C, porción aprox. 500g, 2½ min.

Obligación & otros legal

| Declaración de GMO | |
|--------------------|--|
| | <p>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.</p> |

| | |
|------------------------------------|---|
| 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. |
| 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. |
| Declaración de contaminantes | |
| | Aviko declara que todos los productos suministrados se ajustan a la Reglamento (UE) 2023/915, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes. |
| Definición de unidades de defectos | |
| | 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 |
| 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. |
| Descargo de responsabilidad patatas fritas | |
| | 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. |
| 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. |

Firma

Director General de Calidad Aviko Grupo



Ir. A. (Astrid) Pouwels-Romijn