



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 Pommes Frites 11mm 7/16 5x2500g

Información generales

Información generales

| | |
|----------------------------------|--|
| Descripción del producto | Patatas fritas 11x11mm, congeladas |
| Descripción del proceso | Este producto se fabrica con patatas que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas en bolsas de plástico. |
| 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 para patatas, cumpliendo los exigentes criterios de calidad de Aviko. |
| Marca | Aviko |
| número de artículo | 260685 |
| número de producto semielaborado | 830022 |
| código personalizado | 20041010 |



Declaración de ingredientes

Declaración de ingrediente EU

Ingredientes: papas, aceite de palma(3,5%)

Parámetro de calidad

físico

| | | | Min. | valor objetivo | máx. | Comentario |
|---|---------------|-------|------|----------------|------|------------|
| longitud | <25mm en peso | % w/w | | | 2.5 | |
| longitud | >50mm en peso | % w/w | 65 | | | |
| rotura | | % w/w | | 0 | 10 | |
| defectos unidades | estándar | du/kg | 0 | 19 | 35 | |
| desviaciones de la forma y/o tamaño del corte | | % w/w | | 0 | 5 | |

Definition of defect units

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

Defecto menor (3-6mm): 1 punto

Defecto mayor (6-12 mm) : 2 puntos

Defecto grande (>12mm) : 3 puntos

propiedad química

| | | | Min. | valor objetivo | máx. | Comentario |
|----------------------------|---------------------|---|------|----------------|------|------------|
| contenido de humedad | Secador de halógeno | % | 68 | 71 | 74 | |
| contenido de grasa | Soxtherm | % | 2 | 3.5 | 5 | |
| ácidos grasos libres (FFA) | | % | | 0.5 | 1.5 | |

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 | |

| | Min. | valor objetivo | máx. | Comentario |
|--------------|------|----------------|------|------------|
| conservación | | | | |

propiedades sensoriales

| | Min. | valor objetivo | máx. | Comentario |
|--|------|----------------|------|------------|
|--|------|----------------|------|------------|

color USDA

| | unidad | Valor | Descripción |
|-----------------|--------|--------|---------------|
| color preparado | USDA | 00-0 | Light yellow |
| color preparado | USDA | max. 2 | Golden yellow |

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

Exterior ligeramente crujiente, interior suave de patatas cocinadas.

Olor

Olor agradable, característico de patata fritas.

Sabor

Sabor agradable, característico de patata fritas.

Información nutricional

Nutritional data EU

| Nutrientes | Atributo | unidad | por cada 100 gramos como vendido | %RI |
|-----------------------------|-----------|--------|----------------------------------|-----|
| valor energético | kJ | kJ | 540 | |
| valor energético | kCal | kcal | 130 | 7 |
| grasas | | G | 3.5 | 5 |
| grasas de los cuales | saturadas | G | 1.8 | 9 |
| carbohidratos | | G | 20.5 | 8 |
| carbohidratos de los cuales | azúcares | G | 0.4 | 0.4 |
| fibra alimentaria | | G | 2.5 | |
| proteínas | | G | 2.5 | 5 |
| sal | | G | 0.1 | 2 |

Alergenos

alergenos

| 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 >100 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"/> | | | | |

alergenos adicionales

Specification version : 5
Date of standard : 6/4/2014 9:19:07 AM
Issue date : 6/16/2014 11:49:32 AM

© AVIKO - Especificación de producto

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 2 / 5

| alérgenos | ausente | presente | Puede contener | Concentración en ppm | Observaciones |
|-----------------------|-------------------------------------|----------|----------------|----------------------|---------------|
| lactosa | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| cacao | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| glutamato (E620-E625) | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| pollo | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| cilantro | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| maíz | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| legumbres | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| carne de vaca | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| carne de cerdo | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| zanahoria | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |

Condiciones de almacenamiento/transporte

| | unidad | Valor |
|---------------------------|--------|----------|
| temperatura de transporte | °C | max. -18 |
| temperatura de entrega | °C | max. -18 |

vida útil

| | | |
|----------------------------|-----|--|
| propiedad | | |
| 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 [Papel de aluminio]

Specification version : 5
Date of standard : 6/4/2014 9:19:07 AM
Issue date : 6/16/2014 11:49:32 AM

© AVIKO - Especificación de producto

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 3 / 5

información generales

| | Type | |
|------------------|--------|---------------|
| Código EAN | | 8710449026104 |
| tipo de material | Pillow | |
| punto verde | Sí | |
| composición | LD-PE | |

dimensiones

| | unidad | Longitud | Ancho | Altura |
|-------------------|--------|----------|-------|--------|
| unidad de consumo | mm | 480 | 300 | 45 |

detalles de empaquetado [cartón]

información generales

| | Type | |
|-----------------------|-----------------------|---------------|
| Código EAN | | 8710449999040 |
| tipo de material | caja regular ranurada | |
| Categoría de material | corrugado cartón | |
| punto verde | No | |

dimensiones

| | unidad | Longitud | Ancho | Altura |
|-------------------------|--------|----------|-------|--------|
| Prácticas externas caja | mm | 393 | 261 | 285 |

detalles de empaquetado [plataforma]

información generales

| | Type | |
|------------------|--------|--|
| tipo de material | Pallet | |

dimensiones

| | unidad | Longitud | Ancho | Altura |
|----------------------|--------|----------|-------|--------|
| Material dimensiones | mm | 1,200 | 800 | 150 |

detalles de empaquetado [plataforma completa]

Pallet details

| | unidad | Valor |
|--------------------------------|--------|-------|
| # unidades por capas | | 9 |
| # capas por palet | | 6 |
| # unidades por palet | | 54 |
| altura de plataforma calculado | cm | 191 |

Información al consumidor

Instrucciones generales para el uso

Mantener congeladas hasta su utilización. No volver a congelar una vez haya sido descongeladas y consumir dentro de las 24 horas siguientes.

Método de preparación freidora (retail)

Precalentar el aceite a 175°C (347°F). Freír cantidades (max. 500g) durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Añadir sal y especias al gusto. Freír cantidades más pequeñas durante un periodo menor de tiempo.

Método de preparación freidora (foodservice)

Precalentar el aceite a 175° C (347°F). Freír cantidades pequeñas (± 500g) durante 3- 3½ minutos hasta que el producto esté dorado y crujiente.

aserción

aserción dieta

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

propiedad
Dieta hiposódica

conveniente para el

Comentario

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 genéticos. 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 productos suministrados por Aviko se ajustan a la legislación vigente en la UE. Los pesticidas utilizados se ajustan a la lista aprobada por la UE y no exceden los niveles máximos permitidos por la UE en el material final suministrado.

Declaración de metales pesados

Aviko declara que todos los productos suministrados se ajustan a la legislación de la UE y no sobrepasan las tolerancias de metales pesados definidas por la UE.

Otros requisitos

Sistemas de gestión de calidad

El lugar de producción de este artículo dispone de un sistema de gestión de calidad que cumple /está certificado para:

- BRC
- IFS

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. W. M. Idink.

