



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 Röstiko Triangles fryer4x2500gUK

### Información generales

#### Información generales

Descripción del producto	Rösti de patata triangular, prefrito, ultracongelado.
Descripción del proceso	Este producto está hecho con patata rayada, mezclada con otros ingredientes y con forma de triángulos equiláteros con un lado de $\pm 80$ mm. A continuación, el producto es prefrito en aceite vegetal, ultracongelado y envasado.
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	803586
número de producto semielaborado	831178
código personalizado	20041099



### Indicación de los ingredientes

#### Indicación de los ingredientes

Ingredientes: patatas, aceite de girasol, sal, polvo de cebollas, estabilizante (E450), pimienta blanca.

### Parámetro de calidad

#### físico

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
rotura		% w/w		0	3	
defectos unidades	estándar	du/kg		7	24	
grueso		mm	16	19	22	
número / kg		n/kg	14.5	16	17.5	
peso por pieza		G	57	63	69	
desviaciones de la forma y/o tamaño del corte		% w/w		0	12	

#### 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	%	62	65	68	
contenido de grasa	Soxtherm	%	5.5	7	8.5	

#### 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			100	

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
Staphylococcus aureus co+	final del tiempo de conservación	cfu/g			500	
salmonela	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	
escherichia coli	final del tiempo de conservación	cfu/g			100	

#### propiedades sensoriales

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
<b>color USDA</b>						
	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

Piezas comprimidas de patatas cocidas y otros ingredientes.

#### 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	%VD
valor energético	kj	kj	695	
valor energético	kCal	kcal	165	8
grasas		G	7	10
grasas de los cuales	saturadas	G	0.8	4
carbohidratos		G	22.5	9
carbohidratos de los cuales	azúcares	G	0.2	0.2
fibra alimentaria		G	2.5	
proteínas		G	2	4
sal		G	0.9	15

## 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 >10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
altramuces y productos a base de		<input checked="" type="checkbox"/>				

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
altramuces						
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	548
vida útil restante en días	395

### 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 generales

	Type
Código EAN	8710449001903
tipo de material	Pillow
punto verde	Sí
composición	LD-PE

### dimensiones

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
unidad de consumo		mm	480	350	50

## detalles de empaquetado [cartón]

Specification version : 16  
 Date of standard : 11/23/2018 2:29:02 PM  
 Issue date : 1/29/2019 8:22:16 AM

© AVIKO - Especificación de producto  
 Issued By Corporate Quality Department Aviko

## información generales

	Type	
Código EAN		8710449915392
tipo de material	caja regular ranurada	
Categoría de material	corrugado cartón	
punto verde	No	

## dimensiòns

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Prácticas externas caja		mm	393	261	255

## detalles de empaquetado [plataforma]

### información generales

	Type
tipo de material	Pallet

### dimensiòns

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Material dimensiones		mm	1,200	1,000	160

## detalles de empaquetado [plataforma completa]

### Pallet details

	unidad	Valor
# unidades por capas		12
# capas por palet		7
# unidades por palet		84
altura de plataforma calculado	cm	199

## Información al consumidor

### Método de preparación freidora

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

## aserción

### aserción dieta

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

## 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 genticológicos. 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 1 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.

### Disclaimer

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

Drs. Ing. J. (Judith) Kossen

