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

Postbus 8
7220 AA Steenderen-Nederland

Informations générales

SAP Code	809869
Description du produit	Aviko Extra Thin Wedges 4x2500g EU
Marque	Aviko
Numéro de tarif douanier	2004109900
GTIN Unité de consommation	8710449500505
GTIN Carton	8710449500512
UPC 12 Carton	
Durée de conservation après production en jours	730
Durée garantie à la livraison en jours	182
Codage	Numéro de lot, DLC, contenu, poids, description du

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Produit semi-fini

837231



Pommes de terre commentaire	Les pommes de terre brutes sont achetées auprès de fournisseurs agréés qui répondent aux règlementations en vigueur, qui sont certifiés GLOBAL-GAP et/ou VVA néerlandaise, QS-GAP ou IKKB pour les pommes de terre et qui doivent se conformer à des critères de qualité stricts définis par Aviko.

Description de fabrication	Ce produit est fabriqué à partir de pommes de terre lavées, triées, coupées, blanchies, séchées, enrobées, précuites dans de l'huile végétale, surgelées et emballées.
Description du produit	Quartiers de pommes de terre avec peau enrobées extra fins, pré-frites et surgelées.

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: pommes de terre, huile de tournesol, fécule de pomme de terre modifiée, fleur de farine de riz, sel, dextrine, levure (E450, E500), maltodextrine, épaississant (E415).

Allergènes según el reglamento (EU) 1169/2011

Allergènes según el reglamento (EU) 1169/2011	Demandes spécifiques
Allergènes	

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Allergènes según el reglamento (EU) 1169/2011	Demandes spécifiques
Céréales contenant du gluten	absent
Crustacés et produits à base de crustacés	absent
Œufs et produits à base d'œufs	absent
Poissons et produits à base de poissons	absent
Arachides et produits à base d'arachides	absent
Soja et produits à base de soja	absent
Lait et produits à base de lait	absent
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	absent
Céleri et produits à base de céleri	absent
Moutarde et produits à base de moutarde	absent
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	absent

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Allergènes según el reglamento (EU) 1169/2011	Demandes spécifiques
Anhydride sulfureux et sulfites>10 ppm	absent
Lupin et produits à base de lupin	absent
Mollusques et produits à base de mollusques	absent

Valeurs nutritionnelles

Éléments nutritionnels	Unité de mesure	Par 100g	%RI
Énergie			
Énergie	kJ	680	
Énergie	kcal	162	8%
Valeurs nutritionnelles			
Lipides total	g	5.8	8%

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Éléments nutritionnels	Unité de mesure	Par 100g	%RI
Valeurs nutritionnelles			
- Graisses dont saturés	g	0.7	4%
Glucides disponibles	g	24	9%
- Glucides dont sucres	g	0.6	1%
Fibres alimentaires	g	1.7	
Protéines total	g	2.2	4%
Sel	g	0.65	11%

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Demandes spécifiques

Demandes spécifiques	C'est produit est Halal certifié par	Photo	Commentaire
Demandes spécifiques			
Végétalien			
Ovo-lacto végétarien			

Propriétés physiques

Spec Item	Unité de mesure	Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
Propriétés physique					
Écarts de forme et/ou taille de découpage	% w/w		0	4	
brisures	% w/w		0	6	
Défauts Standard	du/kg	3	19	28	

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Spec Item	Unité de mesure	Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
Taille de pomme de terre crue	mm				
Longueur Quartiers <25mm pièces	% n/n		1.5	4	
Longueur Quartiers <25mm poids	% w/w			2.5	

Propriétés chimiques

Spec Item	Unité de mesure	Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
Propriétés chimiques					
teneur en matières grasses Soxtherm	%	4.5	6	7.5	
teneur en humidité Sécheur halogène	%	62	65	68	

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Propriétés microbiologiques

Spec Item	Unité de mesure	Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
Mikrobiologische Eigenschaften					
Staphylococcus aureus co+ fin de la durabilité	cfu/g			500	
Salmonelle fin de la durabilité	cfu/25g			0	Absent
Enterobacteriaceae fin de la durabilité	cfu/g			1,000	
Flore aérobie 30°C fin de la durabilité	cfu/g			500,000	
Escherichia coli fin de la durabilité	cfu/g			100	
Listeria monocytogenes fin de la durabilité	cfu/25g			0	Absent

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Propriétés sensorielles

Description de la spec section	Unité de mesure	Valuer	Commentaire
Odeur			
Une odeur agréable, caractéristique des pommes de terre précuites.			
Goût			
Un goût agréable, caractéristique des pommes de terre précuites.			
Texture			
Extérieur très croustillant avec une texture lisse et moelleuse de pomme de terre cuite.			
USDA coleur			
Colour préparée	USDA	Max. 2	Golden yellow
USDA carte des couleurs, Munsell Colour Company. (Préparation: VAVI-standard méthode, 3 minutes à 180°C, 500gr. produit dans ca. 10 litres d'huile)			

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Description de la spec section	Unité de mesure	Valuer	Commentaire
Colour non préparée	USDA	00-0	Light yellow

Conditions de stockage/transport

Spec Item	Valuer	Unité de mesure
Température de stockage	Max. -18	°C
Température de livraison	Max. -18	°C

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Détails de l'emballage

Niveau	Type de matériau	Type de matériau (sous-type)	Packshot	Épaisseur (µ)	Composition	Tare (g)	Dimension (mm)
Primaire	Artwork	artwork for foil				0	40x300x480
		pillow		45	LD-PE	13.2	
Secondaire	Artwork	artwork for outer carton				0	396x261x255
		regular slotted box			cardboard	310	396x261x255

Niveau	Type de matériau	Type de matériau (sous-type)	Packshot	Épaisseur (µ)	Composition	Tare (g)	Dimension (mm)
Tertiaire	Pallet/crate	pallet			wood	0	1200x800x144

Palettisation

Spec Item	Valuer	Unité de mesure
Palettisation		
Unités par couche	9	pcs

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Spec Item	Valuer	Unité de mesure
Couches par palette	7	pcs
Unités par palette	63	pcs
Hauteur palette calculée	1.94	m
Type de palette	Euro Chep	
Dimension de la palette	1.2 x 0.8	m

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

Information consommateurs

Faire cuire à l’état congelé.
Four combiné : Convection 200°C, portion env. 500g, 9 min.
Four: 200°C, portion env. 500g, 15 min.
Four haute vitesse: Portion env. 200g, 250°C. Étape 1 : 80% micro-ondes, 40% ventilateur, 00:15. Étape 2: 40% micro-ondes, 100% ventilateur, 02:30.
Friteuse: Max. 175°C, portion env. 500g, 3 min.
Les instructions mentionnées ci-dessous sont à titre indicatif.

Obligations & autres légales

Déclaration OGM	

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko

	Aviko déclare qu'aucun de ses produits emballés, vendus et livrés ne sont génétiquement modifiés. Aucun des ingrédients ne contient d'organisme génétiquement modifié. Aucune biotechnologie ni agent de transformation produit au moyen de la "gentechnology" n'ont été utilisés au cours de la production. Le produit est conforme à la règlementation européenne concernant les OGM (EG) nr. 1829/2003 et 1830/2003.
Echantillonnage	
	En cas de litige, un contrôle est réalisé sur un échantillon représentatif. Celui-ci est obtenu par prélèvement sur deux palettes au plus d'un même lot. Un lot représente la production d'au moins 2 équipes consécutives.Les échantillons sont mélangés pour obtenir un échantillon représentatif. 1 kg est prélevé de cet échantillon représentatif, à partir duquel on juge de la qualité du lot.
Déclaration de contamininants	
	Aviko déclare que tous les produits fournis sont conformes Règlement (UE) 2023/915, portant fixations de teneurs maximales pour certains contaminants.
Spécification du poids	
	La détermination du poids des emballages/produits est basée sur une moyenne (e-signe). Pour les pays où la législation concernant le poids des emballages est spécifique, Aviko procède à un ajustement.
Définition de défauts	

	Nombre total de défauts : somme des points sur un échantillon de 1000g. Défauts mineur (sombre 3-6 mm): 1 point Défauts majeur (sombre 6-15mm): 2 points Défauts gross (sombre >15mm: 3 points
Système de gestion de qualité	
	Le lieu de production de ce produit est doté d'un système de gestion de la qualité répondant à la certification selon un schéma reconnu par le GFSI. Un grade B (minimal) est requis pour une certification BRC, ainsi qu' un « Foundation level » est requis au minimal pour une certification IFS.
Déclaration de pesticides	
	Aviko déclare que les résidus de pesticides dans les produits fournis par Aviko sont conformes au règlement (UE) 396/2005 et à sa modification, le règlement (UE) 310/2011.
Désistement	
	Cette spécification est basée sur des valeurs moyennes, déterminées par les méthodes d'analyse des laboratoires de Aviko B.V.

Signature

Directeur général de la qualité Aviko Groupe	
	L.C. (Linda) Jespers

© AVIKO - Productspecification
Issued By Corporate Quality Department Aviko