



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 SuperCrunch Crinkle 10x750g

Información general

Información general

Descripción del producto	Patatas rizadas recubiertas más crujientes, prefritas y ultracongeladas.
Tamaño	12 x 12 mm rizadas
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	807676
número de producto semielaborado	832722
código personalizado	20041010



Indicación de los ingredientes

Indicación de los ingredientes

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

Parámetro de calidad

Propiedades físicas

			Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
longitud	<25mm en peso	% w/w			4	
longitud	>50mm en peso	% w/w	50			
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	cfu/g			500	

		Min.	Valor objetivo	Máx.	Comentario
conservación					
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 horno

Tarjeta color USDA, Munsell Colour Company.

(tratamiento: 500 gramos de producto ultracongeladas, durante aprox. 18 minutos, en horno eléctrico de aire caliente a 220°C).

Textura

Corteza muy crujiente con un interior suave y uniforme de las patatas cocidas.

Olor

Olor agradable, característico de patatas al horno.

Sabor

Sabor agradable característico de patatas al horno.

Información nutricional

Datos nutricionales UE

Nutrientes	Atributo	unidad	por cada 100 gramos	%VD
valor energético	kJ	kJ	673	
valor energético	kCal	kcal	160	8
grasas		G	5	7
grasas de los cuales	saturadas	G	0.6	3
carbohidratos		G	25	10
carbohidratos de los cuales	azúcares	G	1	1
fibra alimentaria		G	2.5	5
proteínas		G	2.5	5
sal		G	0.15	3

Alérgenos

alérgenos

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
cereales que contengan gluten		☒				
crustáceos y productos a base de crustáceos		☒				
huevos y productos a base de huevos		☒				
pescado y productos a base de pescado		☒				
cacahuets y productos de cacahuets		☒				
soja y productos a base de soja		☒				
leche y sus derivados		☒				
frutos de cáscara y productos derivados		☒				
apio y productos derivados		☒				
mostaza y productos derivados		☒				
granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		☒				
dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		☒				

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
altramuces y productos a base de altramuces		☒				
moluscos y productos a base de moluscos		☒				

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		8710449948475
tipo de material	Pillow	
punto verde		
composición	LD-PE	

dimensiones

	Valor	unidad	Longitud	Ancho	Altura
unidad de consumo		mm	320	250	50

detalles de empaquetado [cartón]

información general

Specification version : 2
Date of standard : 7/16/2020 9:29:59 AM
Issue date : 12/23/2020 11:41:18 AM

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

	Type	
Código EAN		8710449948482
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	225

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		7
# unidades por palet		63
altura de plataforma calculado	cm	174

Información al consumidor

Método de preparación freidora

Precaliente el aceite de freír máx. 175°C. Freír porciones de 500g durante 3-5 min. No fría demasiado oscuro y reducir el tiempo de fritura al freír porciones más pequeñas.

Método de preparación horno

Precaliente el horno a 220°C. Corre porciones de 500g en una bandeja de horno con papel de hornear. Coloque la bandeja de hornear en el centro del horno y hornear durante 15-20 min. Gire la mitad del tiempo de cocción.

aserción

aserción dieta

propiedad	conveniente para el	Comentario
ovo-lacto vegetariana	☒	
vegetariano	☒	
Dieta hiposódica	☒	

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 procesamiento producidos por medios gentecnológicos. 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

