



Fiche Technique Aviko Sweet potato fries 8x450g

Informations générales

Informations générales

Description du produit	Frites de pommes de terre douces 9,5 mm enrobées, pré-frites, surgelées.
Description de fabrication	Ce produit est fabriqué à partir de patate douces lavées, triées, épluchées, coupées, blanchies, séchées, enrobées, précuites dans de l'huile végétale, surgelées et emballées.
Marque	Aviko
Code article	805184
Code produit semi-fini	833396
Code Intrastat	20089991



Déclaration des ingrédients

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: pommes de terre douces, huile de colza, amidon modifié, fleur de farine de riz, dextrine, sel, levure (E450, E500), colorant (extrait de poivron), épaississant (E415).

Paramètres de qualité

Propriétés physiques

			Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
longueur	<25mm poids	% w/w			2.5	
longueur	>50mm poids	% w/w	65			
brisures		% w/w		0	10	
Défauts	Standard	du/kg	0	17	30	

Nombre total de défauts : somme des points sur un échantillon de 1000g.

Défauts mineur (clair 6-12mm, sombre 3-6 mm) : 1 point

Défauts majeur (clair 12-18mm, sombre 6-12mm) : 2 points

Défauts gross (clair >18mm, sombre >12mm) : 3 points

Propriétés chimiques

			Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
teneur en humidité	Sèche Halogène	%	60	65	70	
teneur en matières grasses	Soxtherm	%	6	7.5	9	

Propriétés microbiologiques

			Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
Flore aérobie 30°C	fin de la durabilité	cfu/g			100,000	
Enterobacteriaceae	fin de la durabilité	cfu/g			1,000	
Staphylococcus aureus co+	fin de la durabilité	cfu/g			500	
Salmonelle	fin de la durabilité	cfu/25g			0	Absent
Escherichia coli	fin de la durabilité	cfu/g			10	
Listeria monocytogenes	fin de la durabilité	cfu/25g			0	Absent

Propriétés sensorielles

Min. Valeur cible Maxi. Commentaire

Couleur USDA

	Unité de mesure	Valeur	Description
couleur non préparée	USDA		Lumineux orange d'or
couleur préparée	USDA		Orange d'or

Texture

Extérieur légèrement croustillant avec une texture intérieur lisse et moelleuse de patate douces cuites.

Odeur

Une odeur agréable, caractéristique des patates douces précuites.

Goût

Un goût agréable, caractéristique des patates douces précuites.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles EU

éléments nutritionnels	Attribut	Unité de mesure	par 100g vendus	%RI
énergie	kJ	kJ	700	
énergie	kCal	kcal	170	9
lipides		G	7.5	11
graisses dont	saturés	G	1.1	6
glucides		G	22	8
glucides dont	sucres	G	7.1	8
fibres alimentaires		G	3	
protéines		G	1.5	3
sel		G	0.4	7

Allergènes

Allergènes

Allergènes	Déclaré	Absent	Présent	Peut contenir des	Concentration en ppm	Remarques
céréales contenant du gluten		<input checked="" type="checkbox"/>				
blé		<input checked="" type="checkbox"/>				
crustacés et produits à base de crustacés		<input checked="" type="checkbox"/>				
œufs et produits à base d'œufs		<input checked="" type="checkbox"/>				
poissons et produits à base de poissons		<input checked="" type="checkbox"/>				
arachides et produits à base d'arachides		<input checked="" type="checkbox"/>				
soja et produits à base de soja		<input checked="" type="checkbox"/>				
lait et produits à base de lait		<input checked="" type="checkbox"/>				
fruits à coque et produits à base de ces fruits		<input checked="" type="checkbox"/>				
céleri et produits à base de céleri		<input checked="" type="checkbox"/>				
moutarde et produits à base de moutarde		<input checked="" type="checkbox"/>				
graines de sésame et produits à base de graines de sésame		<input checked="" type="checkbox"/>				
anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
lupin et produits à base de lupin		<input checked="" type="checkbox"/>				
mollusques et produits à base de mollusques		<input checked="" type="checkbox"/>				

Conditions de stockage/transport

	Unité de mesure	Valeur
Température de stockage	°C	max. -18
Température à la livraison	°C	max. -18

durée de vie

	Code
après production (en jours)	730
Durée garantie à la livraison (en jours)	182

codage

Numéro de lot, DLC, contenu, poids, description du produit

Détails d'emballage



Détails d'emballage [Unité de consommation]

Informations générales

	Type	
EAN code		8710449925179
type de matériau	Pillow	
point vert	Oui	
composition	LD-PE	

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
Unité de consommation		mm	250	250	30

Détails d'emballage [Carton]

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
dimensions extérieures		mm	397	260	132

EAN codes

	Valeur	
EAN code box	8710449925162	

Détails d'emballage [Palette]

Informations générales

	Type	
type de matériau	palette	

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
Dimensions matériel		mm	1,200	800	144

Détails d'emballage [Palettisation]

Palettisation

	Unité de mesure	Valeur
# unités par couche		9
# couches par palette		13
# unités par palette		117
Hauteur palette calculée	cm	187

Information consommateurs

Préparation à la friteuse

Préchauffer l'huile à max. 175°C. Faire frire portions de 500g pendant 3-4 min. Ne faites pas frire trop noire et cuire de plus petites portions moins longtemps.

Préparation au four

Préchauffer le four à 220°C. Répartir portions de 500g uniformément sur la lèche frite avec papier sulfurisé. Placer la lèche frite au milieu du four et laisser cuire pour 15-20 min. Tourner une fois.

Faire cuire à l'état congelé.

Les instructions mentionnées ci-dessous sont à titre indicatif.

Cooking instruction airfryer

Préchauffer l'airfryer à 180°C. Faites frire des portions de 300g pendant 8 minutes. Secouez une fois pendant ce temps. (Basé sur l'utilisation d'un Philips Airfryer XL).

Demandes spécifiques

Régimes

Propriété	Adapté aux	Commentaire
Ovo-lacto végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	
végétalien	<input checked="" type="checkbox"/>	

Obligations légales

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 .

Déclaration OGM

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 "gentechonology" n'ont été utilisés au cours de la production. Le produit est conforme à la réglementation européenne concernant les OGM (EG) nr. 1829/2003 et 1830/2003.

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.

Déclaration de métaux lourds

Aviko déclare que tous les produits fournis sont conformes à la législation de l'UE et qu'ils ne dépassent pas les tolérances définies par l'UE en matière de métaux lourds.

Autres exigences

Système de gestion de qualité

Version de la spécification : 22
Date de norme : 7/16/2020 9:26:22 AM
Date de remise : 1/27/2021 11:08:59 AM

© AVIKO - Fiche Technique

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 4 / 5

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.

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.

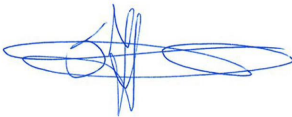
Désistement

Aviko se réserve le droit d'adapter, au début de chaque nouvelle campagne de pommes de terre et pendant la période du contrat, les spécifications concernant la longueur et la couleur de la chair des pommes de terre, en fonction de la récolte. Ces spécifications sont établies par les laboratoires Aviko à partir de la moyenne des résultats d'analyses réalisées à chaque nouvelle campagne.

Signature

Signature General Quality Manager Aviko-group

Ing. T.H.M.S. (Simone) Nelissen

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned below the name of the General Quality Manager.