



Fiche Technique Aviko Pommes Frites 10x1000g INT

Informations générales

Informations générales

Description du produit	Pommes frites, préfrites et surgelées.
Taille	11 x 11 mm
Description de fabrication	Ce produit est fabriqué à partir de pommes de terre lavées, triées, épluchées, coupées, blanchies, séchées, précuites dans de l'huile végétale, surgelées et emballées.
Pommes de terre - commentaire	Les pommes de terre brutes sont achetées auprès de fournisseurs agréés qui répondent aux réglementations 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.
Marque	Aviko
Code article	260250
Code produit semi-fini	830022
Code Intrastat	20041010



Déclaration des ingrédients

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: pommes de terre, huile de palme.

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	19	35	

Définition de défauts

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	%	68	71	74	
teneur en matières grasses	Soxtherm	%	2	3.5	5	

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			100	

		Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
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	00-0		Jaune clair	
couleur préparée	USDA	max. 2		Jaune d'or	

USDA-colour card

USDA carte des couleurs, Munsell Color Company.
(Préparation: VAVI-standard méthode, 3 minutes à 180°C, 500gr. produit dans ca. 10 litres d'huile).

Texture

Extérieur légèrement croustillant avec une texture intérieure lisse et moelleuse de pomme de terre cuite.

Odeur

Une odeur agréable, caractéristique des pommes de terre précuites.

Goût

Un goût agréable, caractéristique des pommes de terre précuites.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles EU

éléments nutritionnels	Attribut	Unité de mesure	par 100g vendus	%RI
énergie	kj	kj	540	
énergie	kCal	kcal	130	7
lipides		G	3.5	5
graisses dont	saturés	G	1.8	9
glucides		G	20.5	8
glucides dont	sucres	G	0.4	0.4
fibres alimentaires		G	2.5	
protéines		G	2.5	5
sel		G	0.1	2

Allergènes

Allergènes

Allergènes	Déclaré	Absent	Présent	Peut contenir	Concentration en ppm des	Remarques
céréales contenant du gluten		<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		8710449025800
type de matériau	Pillow	
point vert	Oui	
composition	LD-PE	

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
Unité de consommation		mm	360	250	30

Détails d'emballage [Carton]

Informations générales

	Type	
EAN code		8710449020706

Version de la spécification : 23
Date de norme : 7/16/2020 9:21:52 AM
Date de remise : 1/27/2021 10:47:32 AM

© AVIKO - Fiche Technique

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 3 / 5

	Type
type de matériau	caisse américaine
catégorie de matière	carton
point vert	Non

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
dimensions extérieures		mm	393	261	240

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		7
# unités par palette		63
Hauteur palette calculée	cm	188

Information consommateurs

Préparation à la friteuse

Préchauffer l'huile à max. 175°C. Faire frire portions de 500g pendant 3-5 min. Ne faites pas frire trop noire et cuire de plus petites portions moins longtemps.

Demandes spécifiques

Régimes

Propriété	Adapté aux	Commentaire
Ovo-lacto végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	
végétalien	<input checked="" type="checkbox"/>	
Régime faible en sodium	<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 "gentechology" 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 contaminants

Aviko déclare que tous les produits fournis sont conformes Règlement (UE) 1881/2006, portant fixations de teneurs maximales pour certains

contaminants.

Autres exigences

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.

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

