



Fiche Technique Aviko H Pom' Duchesse 8x750g

Informations générales

Informations générales

Description du produit	Petits rosettes de pommes de terre, pré-frites et surgelées.
Description de fabrication	Ce produit est fabriqué à partir de purée de pommes de terre mélangé à d'autres ingrédients, formé, pré-cuit dans de l'huile végétale, surgelé et emballé.
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	805640
Code produit semi-fini	833785
Code Intrastat	20041099
Halal certified	C'est produit est Halal certifié.



Déclaration des ingrédients

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: pommes de terre, huile de tournesol, sel, dextrose, poudre d'oignons, stabilisateur (E464), émulsifiant (E471), épices.
Peut contenir: LAIT.

Paramètres de qualité

Propriétés physiques

		Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
brisures	% w/w		0	3	
Diamètre	mm	37	40	43	
Hauteur	mm	22	28	31	
nombre / kg	n/kg	50	56	62	
poids par pièce	G	15	18	21	

Propriétés chimiques

			Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
teneur en humidité	Sèche Halogène	%	55	58	61	
teneur en matières grasses	Soxtherm	%	7	8.5	10	

Propriétés microbiologiques

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

Propriétés sensorielles

			Min.	Valeur cible	Maxi.	Commentaire
--	--	--	------	--------------	-------	-------------

Couleur USDA

	Unité de mesure	Valeur	Description
couleur non préparée	USDA	00-0	Light yellow
couleur préparée	USDA	max. 3	Golden brown

USDA colour card four

USDA colour card, Munsell Colour Company.

(traitement : 500 grammes de produits congelés, pendant env. 18 min, dans un four électrique à chaleur tournante à 220°C).

Texture

Extérieur croustillant avec une texture intérieure lisse et moelleuse de purée de pommes de terre.

Odeur

Une odeur agréable, caractéristique des pommes de terre cuites au four.

Goût

Un goût agréable, caractéristique des pommes de terre cuites au four.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles EU

éléments nutritionnels	Attribut	Unité de mesure	par 100g vendus	%RI
énergie	kJ	kJ	830	
énergie	kCal	kcal	198	10
lipides		G	8.7	12
graisses dont	saturés	G	1	5
glucides		G	26	10
glucides dont	sucres	G	0.5	1
fibres alimentaires		G	3	
protéines		G	2.7	5
sel		G	0.8	13

Allergènes

Allergènes

Allergènes	Déclaré	Absent	Présent	Peut contenir des	Concentration en ppm	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

Version de la spécification : 9

© AVIKO - Fiche Technique

Date de norme : 1/7/2021 11:35:54 AM
Date de remise : 1/27/2021 11:01:29 AM

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 2 / 5

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		8710449927968
type de matériau	Pillow	
point vert	Non	
composition	LD-PE	

Dimensions

	Valeur	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
Unité de consommation		mm	300	250	50

Détails d'emballage [Carton]

Informations générales

	Type	
EAN code		8710449927944
type de matériau	caisse américaine	
catégorie de matière	carton	
point vert	Non	

Dimensions

	Unité de mesure	Longueur	Largeur	Hauteur
dimensions extérieures	mm	393	261	180

Détails d'emballage [Palette]

Informations générales

Version de la spécification : 9
Date de norme : 1/7/2021 11:35:54 AM
Date de remise : 1/27/2021 11:01:29 AM

© AVIKO - Fiche Technique

Issued By Corporate Quality Department Aviko

Page 3 / 5

	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		9
# unités par palette		81
Hauteur palette calculée	cm	177

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.

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.

Demandes spécifiques

Régimes

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

Obligations légales

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.

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 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

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.

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.

Désistement

Cette spécification est basée sur des valeurs moyennes, déterminées par les méthodes d'analyse des laboratoires de Aviko B.V.

Signature

Signature General Quality Manager Aviko-group

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

