



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 Sweet pot.fries 9,5 mm 5x2270g

Información generales

Información generales

Descripción del producto	Patatas dulce prefritas, 9.5mm, recubiertas y ultracongeladas.
Descripción del proceso	Este producto se fabrica con patatas dulces que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, recubiertas con una capa, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas.
Marca	Aviko
número de artículo	805140
número de producto semielaborado	832537
código personalizado	20089991

Declaración de ingredientes

Indicación de los ingredientes

Ingredientes: boniatos, aceite de colza, almidón modificada, harina de arroz, dextrina, sal, gasificante (E450, E500), colorante (extracto de pimentón), espesante (E415).

Parámetro de calidad

físico

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
longitud	<25mm en peso	% w/w			2.5	
longitud	>50mm en peso	% w/w	85			
rotura		% w/w		0	10	
defectos unidades	estándar	du/kg	0	17	30	
desviaciones de la forma y/o tamaño del corte		% w/w		5	20	

Unidades defectos: suma de puntos de todas las unidades con defectos pequeños, menores, mayores, grandes por muestra de 1000g.

Defecto menor (3-6mm): 1 punto

Defecto mayor (6-12 mm) : 2 puntos

Defecto grande (>12mm) : 3 puntos

propiedad química

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
contenido de humedad	Secador de halógeno	%	62	65	68	
contenido de grasa	Soxtherm	%	6	7.5	9	
ácidos grasos libres (FFA)		%		0.5	1.5	

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 conservación	cfu/g			500	
salmonela	final del tiempo de conservación	cfu/25g			0	
escherichia coli	final del tiempo de conservación	cfu/g			100	

propiedades sensoriales

			Min.	valor objetivo	máx.	Comentario
color USDA	unidad	Valor				Descripción
color non preparado	USDA					Brillante naranja de oro

	unidad	Valor	Descripción
color preparado	USDA		Naranja de oro

Olor

Olor agradable, característico de patata dulces fritas.

Sabor

Sabor agradable, característico de patata dulces fritas.

Textura

Exterior ligeramente crujiente, interior suave de patatas dulces cocinadas.

Información nutricional

Nutritional data EU

Nutrientes	Atributo	unidad	por cada 100 gramos como vendido	%RI
valor energético	kJ	kJ	700	
valor energético	kCal	kcal	170	9
grasas		G	7.5	11
grasas de los cuales	saturadas	G	1.1	6
carbohidratos		G	22	8
carbohidratos de los cuales	azúcares	G	9.6	11
fibra alimentaria		G	3	
proteínas		G	1.5	3
sal		G	0.4	7

Alergenos

alergenos

alérgenos	Para declarar	ausente	presente	Puede contener	Concentración en ppm	Observaciones
cereales que contengan gluten		☒				
trigo		☒				
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 >100 ppm		☒				
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	Code 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 generales

	Type	
Código EAN		8710449918126
tipo de material	Pillow	
punto verde	Sí	
composición	LD-PE	

dimensións

	unidad	Longitud	Ancho	Altura
unidad de consumo	mm	440	350	45

detalles de empaquetado [cartón]

información generales

	Type	
Código EAN		8710449925001
tipo de material	caja regular ranurada	
Categoría de material	corrugado cartón	
punto verde	No	

dimensións

	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Prácticas externas caja	mm	395	261	287

detalles de empaquetado [plataforma]

información generales

	Type			
tipo de material	Pallet			
dimensions				
	unidad	Longitud	Ancho	Altura
Material dimensiones	mm	1.200	800	150

detalles de empaquetado [plataforma completa]

Pallet details

	unidad	Valor
# unidades por capas		9
# capas por palet		6
# unidades por palet		54
altura de plataforma calculado	cm	187

Información al consumidor

Instrucciones generales para el uso

Mantener congeladas hasta su utilización. No volver a congelar una vez haya sido descongeladas y consumir dentro de las 24 horas siguientes.

Método de preparación en vapor combi

Colocar el producto en el horno mixto y freír aprox. 12-15 minutos (220°C, 100% convección).

Método de preparación oven

Precalentar el horno a 220°C (428° F) (nivel 5 del horno de gas). Distribuir uniformemente una cantidad de producto (± 500g) en la bandeja del horno (preferiblemente sobre papel para hornear). Colocar la bandeja en la mitad del horno y hornear el producto durante aprox. 15-20 minutos dándolo la vuelta hasta que esté naranja de oro y crujiente. Freír cantidades más pequeñas durante un período menor de tiempo. El tiempo de preparación será menor en un horno turbo.

Método de preparación freidora (foodservice)

Precalentar el aceite a 175°C. Freír como mínimo 500g de producto durante 2½-3 minutos hasta que esté naranja de oro y crujiente.

aserción

aserción dieta

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

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 productos suministrados por Aviko se ajustan a la legislación vigente en la UE. Los pesticidas utilizados se ajustan a la lista aprobada por la UE y no exceden los niveles máximos permitidos por la UE en el material final suministrado.

Declaración de metales pesados

Aviko declara que todos los productos suministrados se ajustan a la legislación de la UE y no sobrepasan las tolerancias de metales pesados definidas por la UE.

Otros requisitos

Sistemas de gestión de calidad

El lugar de producción de este artículo dispone de un sistema de gestión de calidad que cumple /está certificado para:

- BRC
- IFS

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. W. M. Idink.

