



**PRODUCTSPECIFICATIE VAN AARDAPPELKROKETTEN, BEVROREN**  
**<VOOR VAN HOUT HORECA> <MERK AVIKO> <(4x2,5 kg)>**

**1. Omschrijving**

- 1.1 Aardappelpkroketten worden gemaakt van aardappelpuree. De aardappelpuree wordt gemengd met andere ingrediënten, gevormd tot een kroket, gepaneerd, bevroren en verpakt in plastic zakken. Dit product is geschikt voor frituren.
- 1.2 De aardappelen zijn speciaal geselecteerd.
- 1.3 Ingrediënten: aardappelen, paneermeel (tarwebloem, gist, kleurstof: annatto), zout, tarwezetmeel, stabilisator (E464), specerijen, uienpoeder, emulgator: E471.
- 1.4 GMO: dit product bevat geen genetisch gemodificeerde ingrediënten of aroma's.
- 1.5 Kruisbesmetting: dit product wordt geproduceerd in een productieomgeving waar ook melkpoeder verwerkt wordt.

**2. Controle criteria per partij (normen per kg samengesteld monster)**

**2.1 Afmetingen**

Lengte	: 55 (± 4) mm
Gemiddelde diameter	: 24 (± 3) mm
Gewicht per stuk	: 24 (± 3) g
Aantal per kg	: 41 (± 4) st

2.2 **Defecten** : n.v.t.

2.3 **Verbrande stukken (in stuks)** : n.v.t.

2.4 **Snij-/ vormafwijkingen (in gewicht)** : max. 2%

**2.5 Productkarakteristieken**

Textuur	: knapperige korst met paneermeel en met uniforme binnenkant van gekookte aardappelen.
Geur	: een aangename geur, typisch voor gefrituurde aardappelproducten.
Smaak	: typisch voor gefrituurde aardappelproducten.
Voorbakkleur	: goudgeel, 00-0 (USDA-kleurenkaart)
Afbakkleur	: goudbruin, 3-4 (USDA-kleurenkaart)
USDA-kleurenkaart, Munsell Colour Company (Volgens VAVI-standaard afbakmethode, t.w. 3 minuten bij 180°C, 500 gram gevroren product in ca. 10 kg vet)	

**2.6 Chemische samenstelling bevroren product**

Vochtgehalte	: per individueel monster: max. 73% gemiddelde per partij: 70% (± 2)
Vetgehalte	: 0,2%.
FFA (vrije vetzuren)	: n.v.t.

**2.7 Microbiologische gegevens (per gram)**

Totaal kiemgetal 30°C	: max. 500.000 /g
Enterobacteriaceae	: max. 1.000 /g
Staphylococceen coagulase pos.	: max. 500 /g

**3. Conservering**

Leveringstemperatuur	: max. - 18°C
Opslagcondities	: max. - 18°C

**4. Codering**

Op zak: lotcode en houdbaarheidsdatum  
Op doos: merk, lotcode, houdbaarheidsdatum, gewicht/ hoeveelheid, benaming productsoort.  
Indien gewenst volgens overeenkomst Aviko – cliënt.



**PRODUCTSPECIFICATIE VAN AARDAPPELKROKETTEN, BEVROREN**  
**<VOOR VAN HOUT HORECA> <MERK AVIKO> <(4x2,5 kg)>**

---

**5. Voedingswaarden (per 100 gram bevroren product)**

Energie	: 515 kJ (120 kcal)
Eiwit	: 2,5 g
Koolhydraten	: 26 g
- waarvan suikers	: 0,2 g
Vet	: 0,2 g
- waarvan verzadigd	: 0,1 g
Voedingsvezel	: 2,7 g
Natrium	: 0,32 g

**6. Monstername**

Bij arbitrage wordt een partij beoordeeld d.m.v. een deelmonster, per verpakking, te nemen. Normaliter wordt max. één deelmonster per 2 pallets genomen. Een partij bestaat uit meerdere pallets van minimaal twee verschillende ploegcodes. De deelmonsters worden gemengd tot een verzamelmonster. Uit dit verzamelmonster wordt een monster à 1 kg genomen voor het beoordelen van de kwaliteit.

**7. Gewichtsspecificatie**

Afvullen van verpakkingseenheden van Aviko vindt standaard plaats op basis van gemiddeld gewicht (e-teken). Voor specifieke landen waarvoor relevante wetgeving van toepassing is, vindt afvullen van verpakkingseenheden op basis van nominaal gewicht plaats.

**8. Opmerkingen**

Deze specificatie is vastgesteld op basis van het voortschrijdende gemiddelde, met behulp van analysemethoden van de laboratoria van Aviko BV.

**9. Bereidingswijze**

Product niet ontdooien voor gebruik.  
Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen en binnen 24 uur gebruiken.

**Frituren**

Verhit frituurvet/ olie tot 175°C.  
Bak porties (500g) gedurende ca. 3 - 3½ minuten, totdat ze goudgeel en krokant zijn.

Ing. Th.W.M. Idink

General Quality Manager Aviko Group