

◀Kwaliteitsspecificatie van Steakhouse Pom' Plus, gekoeld▶
◀ Voor Tim Heusinkveld ▶ ◀ Merk Aviko ▶ ◀ (2x5000 g) ▶

1. Omschrijving

- 1.1 Steakhouse Pom' plus wordt gemaakt van gewassen, gesorteerde, gesneden, geblancheerde en gedroogde aardappelen. Steakhouse Pom' plus wordt vervolgens in vet voorgebakken, gekoeld en verpakt onder beschermende atmosfeer. Het product is frituurgeschikt.
- 1.2 De aardappelen zijn speciaal geselecteerd.
- 1.3 Vet: plantaardige olie, geschikt voor menselijke consumptie volgens de normen van de Nederlandse Warenwet.
- 1.4 Ingrediënten: aardappelen, plantaardige olie.
- 1.5 GMO: Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde ingrediënten of aroma's.

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

2.1 Afmetingen

Snijmaat	: 10 x 20 mm	
Lengteverdeling	: 00 - 25 mm: max. 2,5 %	} max. 40 %
(in gewicht)	25 - 50 mm:	
	50 - 75 mm:	} min. 60 %
	75 -100 mm:	
	>100 mm:	

2.2 Defecten

: Pitten: max. 35 punten
03 - 06 mm: 1 punt
06 - 12 mm: 2 punten
> 12 mm: 3 punten

2.3 Verbrande stukken (in stuks)

: per individueel monster: max. 2
per partij: max. 0,2

2.4 Snij/vormafwijkingen (in gewicht)

: max. 5 %

2.5 Productkarakteristieken

Textuur : Knapperige korst met uniforme binnenkant van gekookte aardappelen

Geur : Een aangename geur, typisch voor gefrituurde aardappelproducten

Smaak : Producteigen

Voorbakkleur : Goudgeel, (0-00, USDA- kleurenkaart)

Afbakkleur : Goudbruin, (1-2, USDA- kleurenkaart)

USDA- kleurenkaart, Munsell Color Company, 3^e-editie 1972.

◀Kwaliteitsspecificatie van Steakhouse Pom' Plus, gekoeld▶
◀ Voor Tim Heusinkveld ▶ ◀ Merk Aviko ▶ ◀ (2x5000 g) ▶

2.6 **Chemische samenstelling gekoeld product**

Vochtgehalte	: per individueel monster: max. 70 % gemiddelde per partij: 67 % (± 2)
Vetgehalte	: gemiddelde per partij: 3.6 % (± 1)
f.f.a. (vrije vetzuren)	: max. 1.5 %

2.7 **Bacteriologische gegevens (per gram)**

Totaal kiemgetal 30°C	: max. 10.000.000 /g
-----------------------	----------------------

Dit kiemgetal geldt als maximum waarde gemeten op het einde van de houdbaarheidstermijn, indien men zich gehouden heeft aan de opslagcondities volgens punt 3. Het einde van deze termijn wordt op de doos en de zak met de verwijzing 'te gebruiken tot' aangegeven.

3. **Conservering**

Leveringstemperatuur	: max. 0°C/+4°C
Opslagcondities	: max. 0°C/+4°C
Houdbaarheid	: 22 dagen vanaf productie

4. **Codering**

Op zak: lotcode en Houdbaarheidsdatum.

Op doos: merk, Lotcode, Houdbaarheidsdatum, gewicht/ hoeveelheid, benaming productsoort.

Indien gewenst volgens overeenkomst AVIKO - cliënt

5. **Ingrediëntendeclaratie (per 100 gram, gekoeld product)**

Energie	: 490 kJ (115 kcal)
Eiwit	: 2.5 g
Koolhydraten	: 21 g
Vet	: 2.5 g

6. **Monstername**

Bij arbitrage wordt een partij beoordeeld d.m.v. een deelmonster te nemen. Normaliter wordt max. één deelmonster per 2 pallets genomen. Een partij bestaat uit meerdere pallets van minimaal 2 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.

◀Kwaliteitsspecificatie van Steakhouse Pom' Plus, gekoeld▶
◀ Voor Tim Heusinkveld ▶ ◀ Merk Aviko ▶ ◀ (2x5000 g) ▶

7. **Gewichtsspecificatie**

Volgens de richtlijnen van de EEG 80/232 15 januari 1980 e-merk.

8. **Opmerkingen**

AVIKO heeft het recht om binnen het geldende contract, de specificatie met betrekking tot de lengte en de vleeskleur bij aanvang van levering uit een nieuwe oogst, aan te passen aan de dan beschikbare sortering van de grondstof. Deze specificatie is vastgesteld op basis van het voortschrijdende gemiddelde, met behulp van analysemethoden van de laboratoria van AVIKO BV.

9. **Bereidingswijze**

In de frituur

Verhit frituurvet/ -olie tot 170°C. Bak niet te grote porties (min. 500 g) gedurende ca. 3-3½ minuten totdat ze goudgeel en krokant zijn. Voeg zout en/ of kruiden naar smaak toe.

Ing. Th.W.M. Idink
Quality Assurance Manager