



Description :

À base de flocon de pomme de terre, préfrite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque :



Calibre : 15 g env.

Conditionnement - calibre : CT 5 ST

1 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Déposer les dauphines surgelées dans un plat en les étalant. Mettre dans un four préchauffé à 220° (th7) pendant 12 min.

LES PLUS PRODUITS :

Produit idéal pour tous types de clientèle.
Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	1155 Kj / 277 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	4	
Glucides (g)	26	
dont Sucres (g)	4	
Matières grasses (g)	17	
dont Acides Gras Saturés (g)	2	
Fibres alimentaires (g)	2	
Sel (g)	1	
Sodium (mg)	480	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.24

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi

Classification : Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente Préparation à base de pommes de terre préfrite surgelée

INGREDIENTS :

Pommes de terre réhydratées (46%), farine de blé, oeufs (16%), huile de tournesol, amidon de blé, pommes de terre séchées, sel, dextrose, épice.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440060861

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 16

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Nb d'UMC / couche : 45

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 22 316 807 015

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.