



Description :

Petite boule de purée de pomme de terre préfrite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque :



Calibre : 7 g env.

Conditionnement - calibre : CT 2 ST

2,5 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.500

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Friteuse : plonger les produits surgelés pendant 3 minutes dans l'huile préchauffée à 180°C. Four : placer les produits surgelés pendant 15 minutes au four préchauffé.

LES PLUS PRODUITS :

N'éclatent pas, restent fermes et croustillantes.

Forme régulière, bien dorées après cuisson.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	509 Kj / 121 Kcal	611 Kj / 145 Kcal
Protéines (g)	2.2	2.6
Glucides (g)	21	25.2
dont Sucres (g)	1.5	1.8
Matières grasses (g)	2.5	3.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.3	0.4
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.2
Sel (g)	1	1.2
Sodium (mg)	352	422
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.88

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 : 10/20

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

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

INGREDIENTS :

Pommes de terre (87%), huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, flocons de pommes de terre, farine de riz, sel, dextrose, stabilisant : E461, épices.

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 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 Allergène Majeur
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 checked="" 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 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 : 3220440060908

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Nb d'UMC / couche : 18

Nb couches / palette : 12

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.