



Description :

Cube de pomme de terre, préfrit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque :



Conditionnement - calibre : CT 4 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
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 :

Sans décongélation préalable. A la friteuse : plongez par petites quantités les pommes rissolées dans l'huile à 175°C pendant 3 à 5 minutes. Cuisson traditionnelle, sans décongélation en sauteuse ou poêle avec de la matière grasse.

LES PLUS PRODUITS :

Sans matière grasse hydrogénée.
Rapidité et simplicité d'utilisation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	514 Kj / 122 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.3	
Glucides (g)	20	
dont Sucres (g)	0.5	
Matières grasses (g)	3	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	
Fibres alimentaires (g)	3	
Sel (g)	0	
Sodium (mg)	20	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.77

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 Pommes de terre, rissolées, préfrites, surgelées

INGREDIENTS :

Pommes de terre, huile de tournesol, dextrose. Agent de texture: stabilisant E450i.

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 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 : 3220440164194

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.000 x l 20.000 x h 20.000

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB B02503

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel 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.