

**Description :**

Frite de pomme de terre, préfrite.

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) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures entre 0 et 4°C
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, en friteuse 175°C plonger un demi panier de frites congelées pendant 3-4 min.

LES PLUS PRODUITS :

Produit bi-température, donc qui se conserve en froid négatif plusieurs mois à -18°C, et 4 jours entre 0 et +4°C.

Ces morceaux sont blanchis dans une huile 100 % végétale et surgelés.

Taux de matière sèche élevé permettant d'apporter une frite croustillante.

Sans matière grasse hydrogénée

Lavées, épluchées et coupées

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 250 g
Energie	585 Kj / 139 Kcal	1463 Kj / 348 Kcal
Protéines (g)	2.4	6.0
Glucides (g)	20	50.0
dont Sucres (g)	<0.5	
Matières grasses (g)	5	12.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	1.3
Fibres alimentaires (g)	2.4	6.0
Sel (g)	0.03	0.1
Sodium (mg)	24	60
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.48

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 allumettes préfrites et surgelées
INGREDIENTS :

Pommes de terre (97%), huile de tournesol, dextrose. Adjuvant de fabrications : stabilisant E450i.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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 : 3308650328671

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 26

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 6

Estampille sanitaire / Code emballer : AER/WVL/038007

Code douanier : 20041099

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.