



Description :

Pommes frites bio coupe 9/9 avec peau

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : BIO de France



Conditionnement - calibre : CT 5 ST X 2.5 KG 9/9
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 12.500 Poids net égoutté (kg) : 2.500
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 730
 Durée de vie après ouverture / décongélation : 4 jours
 Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Friteuse : Préchauffer l'huile de friture à 175°C. Cuire 1/2 panier de produit pendant approximativement 3 à 5 minutes. Four à chaleur tournante : Préchauffer le four à 200°C. Placer le produit sur une plaque de cuisson et l'étaler en une couche. Cuire pendant approximativement 15 à 20 minutes. Four à régénération : Préchauffer le four à 130°C. Cuire le produit pendant 40 à 45 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Produit bio éligible EGALIM
 Pommes de terre françaises

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	578 Kj / 138 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.5	
Glucides (g)	20.5	
dont Sucres (g)	0.5	
Matières grasses (g)	4.5	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	
Fibres alimentaires (g)	2.5	
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	8	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.56

% Fruits et Légumineuses : 95.50

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 Frites 10x10, avec peau, issues de l'agriculture biologiques, pré-frites et surgelées

INGREDIENTS :

Pommes de terre (95,5%)*, huile de tournesol* (4,5%) *Ingrédients issus de l'agriculture biologique française

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

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

Adapté à la liaison froide

Code EAN de l'UMC : 3770014231260

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 26 x h 28

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 6

Nom du fournisseur : 103936 BIO DE FRANCE SURG

Code douanier : 20041010

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.