

Fiche Technique

Code marché : FL.1.63
Code article : 191754

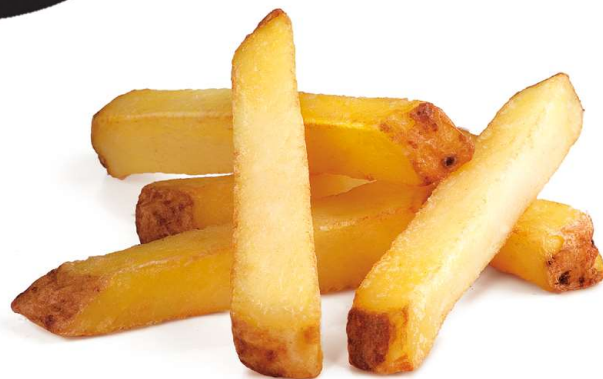


Rustic Fraiches avec peau

Farm Frites

2x5000gr FF EP

Mise à jour : 30.07.2021



1. Description du produit

DESCRIPTION: Frites fraîches préfrites coupe irrégulière à l'huile de tournesol
DLC: 29 jours
DLC GARANTIE : 16 jours minimum livraison client
INGREDIENTS: Pomme de terre (95,8%), huile de tournesol (4,2%)



Conservation du produit jusqu'à sa DLC / DLUO entre 0 et 4°C
- Chambre froide : 0 et 4°C
- Durant le transport : 0 et 4°C

2. Informations logistiques

	Conditionnement/ nb colis/ couches	EAN	Poids net (gr)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Conservation/ Stockage	N° article
Sac	5000 gr	8710679002305	5000	490	790	-	Entre 0° et 4°C	H6412.000
Carton	2 x 5000gr	8710679002312	10000	386	286	200	Entre 0° et 4°C	H7352.001
Palette	9 couches x 8 colis = 72 Colis	08710679002312	720 kg	1200	800	2112	Entre 0° et 4°C	H3001

3. Informations nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles sont des moyennes pour 100 gr de produit.

Ce produit ne contient pas de matière première et ingrédient produit à partir d'organismes génétiquement modifiés.

	PRE-FRIT
Energie (kJ)	582.0
Energie (kcal)	139.0
Protéine (gr)	2.5
Glucides (gr)	21.2
Dont sucre< (gr)	0.4
Lipides	4.2
Dont acides gras (saturés)	0.5
Monoacides gras	1.7
Polyacides (insaturés)	2.0
Fibre	3.0
Sel (g)	0.13
TFA < (gr)	0.042

Farm Frites International B.V.

Molendijk 108

3227 CD Oudenhorn / Holland

www.farmfrites.com

Fiche Technique

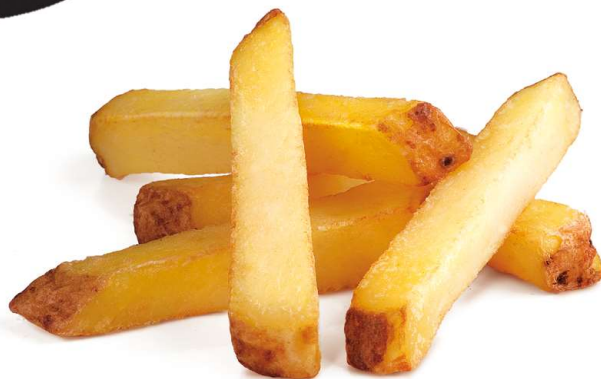
832.001

Rustic Fraiches avec peau

Farm Frites

2x5000gr FF EP

Mise à jour : 30.07.2021



4 . Spécification produit pré-frit

Poids et Dimension

Longueur > 75 mm (Min)	15%
Longueur > 50 mm (Min)	65%
Longueur < 25 mm (Max)	3%

Norme Physique

Humidité contenue (Max)	69%
Humidité contenue (Min)	67%

Défaut et Tolérance

Total défauts > 12mm (Max)	3 pcs/1000g
Total défauts 6-12mm (Max)	10 pcs/1000g
Total défauts 3-6 mm (Max)	20 pcs/1000g
Pièces brûlées (Max)	1 pcs/1000g
Défauts coupe (Max)	4 pcs/1000g
Gelées – Collées entre elles	6 pcs/1000g
Vertes (Max)	1%
Bouts/Extrémités (Max)	15 pcs/1000g

5 . Spécification produit préparé

Couleur du Produit

USDA après (Min)	0.5 USDA
USDA après (Max)	1.5 USDA
Agtron après (Min)	65 Agtron
Agtron après (Max)	75 Agtron

Décoloration

Incisions (Max)	5 pcs/750gr
Vitrosité (Max)	12 pcs/750gr

6 . Instructions de préparation



Friteuse

Plonger de petites quantités de frites dans l'huile bouillante (175°C/347°F) pendant 3-4 minutes. Faire égoutter sur un papier absorbant avant de servir.



Important

Base 1kg de frites pour 10L d'huile

Farm Frites International B.V.

Molendijk 108

3227 CD Oudenhorn / Holland

www.farmfrites.com

Fiche Technique

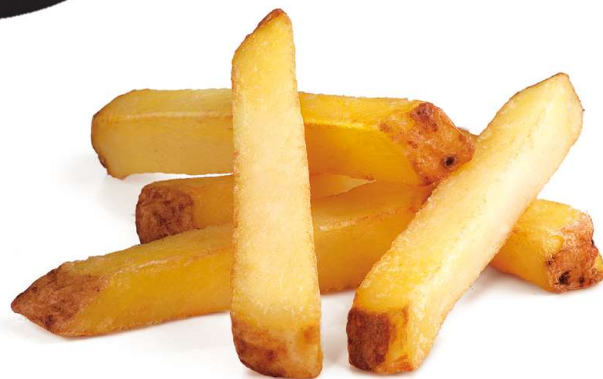
832.001

Rustic Fraiches avec peau

Farm Frites

2x5000gr FF EP

Mise à jour : 30.07.2021



7 . Informations Organoleptiques

Gout : Caractéristique de la pomme de terre

Odeur : Légèrement sucrée

Texture externe : Légèrement croustillante

Texture interne : Moelleuse

Croustillant (Min) : 15 pcs/ 20pcs

Durée du croustillant : 3 minutes

Farineux D/E (Min) : 16 pcs/ 20pcs

8 . Informations microbiologiques

Coliformes (Max)	1000 cfu/gr
E-Coli (Max)	10 cfu/gr
Staphylococcus aureus (Max)	100 cfu/gr
Moisissures et levures (Max)	500 cfu/gr
Salmonelle dans 25 gr	Absent cfu/25gr
Germes aérobies (Max)	100 000 cfu/gr
Listéra monocytogènes	Absent cfu/25gr

9 . Intolérances alimentaire et allergènes

Protéines de lait de vache	Non	Noisettes et dérivés	Non
Porc et dérivés	Non	Céleri	Non
Poulet et dérivés	Non	Carotte	Non
Poisson et dérivés	Non	Lupin	Non
Coquillages et crustacées	Non	Moutarde	Non
Maïs et dérivés	Non	Mollusques	Non
Cacao	Non	Blé noir/ Blé	Non
Légumes à gousse	Non	Maïs	Non
Lactose	Non	Huile de noix	Non
Œufs	Non	Cacahouètes / Huile d'arachide	Non
Protéines de soja / Huile de soja	Non	Graines de sésame / Huile de sésame	Non
Gluten	Non	Glutamates	Non
Seigle	Non	Sulfites (SO ₂ , E220 – E228) >10ppm	Non
Bœuf et dérivés	Non	Coriandre	Non

10 . Désistement

La qualité de nos produits peut varier selon la fluctuation de la matière première et les conditions de fabrication. Les données ci-dessus ne sont communiquées qu'à titre indicatif. Par conséquent, Farm Frites se réserve le droit de modifier à tout moment le cahier de charges correspondant à ce produit. Tous les produits sont conformes à la législation nationale et européenne. En début de saison (Juin à Septembre) Farm Frites établit les spécifications basées sur la qualité des matières premières.

Farm Frites International B.V.

Molendijk 108

3227 CD Oudenhorn / Holland

www.farmfrites.com