



Description :

Rondelles de pommes de terre préfrites.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque :



Conditionnement - calibre : CT 4 ST X 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 :

Mise en oeuvre optimale : Sans décongélation préalable. A la friteuse, plonger les rondelles de pommes de terre encore surgelées dans l'huile à 175°C pendant environ 3 à 5 min. Autre mise en oeuvre possible : Préchauffer le four à 220 °C. Déposer les pommes rondelles en bas gastro sur une seule couche. Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Le passage en friteuse permet de mieux valoriser le produit soufflé et croustillant.
Rapidité de cuisson.

Sans matière grasse hydrogénée, 100 % huile végétale.

Lavées, épluchées et coupées.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	490 Kj / 116 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.2	
Glucides (g)	19	
dont Sucres (g)	0.5	
Matières grasses (g)	3	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	
Fibres alimentaires (g)	2.3	
Sel (g)	0.07	
Sodium (mg)	28	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.73

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, sautées en rondelles, préfrites, surgelées

INGREDIENTS :

Pomme de terre (96%), huile de tournesol.

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

Code EAN de l'UMC : 3220440116469

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25.000 x h 20.000

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB B02503

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

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.