

**Description :**

Pomme de terre coupée en quartiers, avec peau nature.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Union Européenne

Marque : FARM FRITES INTERNATIONAL BV


Conditionnement - calibre : CT 4 ST 2.5KG
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 : 730
Etat du produit : Pré frit
MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mise en oeuvre optimale : Sans décongélation préalable. A la friteuse, plonger les wedges encore surgelés 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 wedges en bac gastro sur une seule couche. Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Mise en oeuvre rapide.
 Aspect fait maison.
 Bon goût de pomme de terre.
 Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 200 g
Energie	504 Kj / 120 Kcal	1008 Kj / 240 Kcal
Protéines (g)	3	6.0
Glucides (g)	18.7	37.4
dont Sucres (g)	1.0	2.0
Matières grasses (g)	3.0	6.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.4	0.8
Fibres alimentaires (g)	3.0	6.0
Sel (g)	0.09	0.2
Sodium (mg)	36	72
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 1.00

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 en quartier préfrites et surgelées
INGREDIENTS :

Pommes de terre 97%, 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 : 3220440139345

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.400 x l 25.600 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 10

Nom du fournisseur : 103569 FARM FRITES INTERNATIONAL BV

Code douanier : 20041099

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.