

sl.1.2



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pommes Dauphines préfrites et surgelées

Descriptif produit : Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol. Sachet de 1 kg. Carton de 10 sachets, soit 10 kg.

Conservation : Congelé, -18°C, Interleaved

Etat de préparation : Blanchi, Préfrit, Congelé

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Purée de pommes de terre réhydratées 54, 2% (eau, pommes de terre déshydratées), farine de BLE 16,3%, OEUFs entiers 15,6%, huile de tournesol 13%, sel, épices : poivre blanc, curcuma .

Peut contenir des traces éventuelles de LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Purée de pomme de terre	Union Europ.
Farine de blé	France, Belgique, Pays-Bas
Oeufs entiers	Union Europ.

**** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu**

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 20041099 - Pommes de terre, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelées (à l'excl. des pommes de terre simpl. cuites ou des pommes de terre sous forme de farines, semoules ou flocons)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	38 %	% de défaut	0 (max 10%)

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
La sélection de bons ingrédients avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels
Produit préfrit : rapidité de mise en œuvre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, 10 à 13 minutes au four à chaleur sèche, en bac gastro ou plaque à pâtisserie en température stabilisée à 200°C en prenant soin de ne pas superposer les couches. | Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration. | A conserver entre 0°C et +4°C et à consommer 24 heures après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,057	253	13.6	2	26.7	3.8	2.1	4.9	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	1	1.008	1	Sachet		330x245x30	3061432132995
Colis	10	10.385	10	Sachet		386x251x256	13061432132992
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Palette	540	583.6	540	Sachet	54	1200x800x1686	23061432132999
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			