

sl.1.7



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pommes duchesses 17 g env.
- Descriptif produit :** Surgelé. Précuites à l'huile de tournesol. Sachet de 2,5 kg. Colis de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Congelé
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre (90,7%), huile de tournesol (3,6%), farine de riz, pommes de terre déshydratées, sel, Stabilisant : hydroxypropylméthylcellulose, Dextrose, curcuma

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes de terre	UE / Hors UE
Huile de tournesol	UE
Farine de riz	UE / Hors UE

**** 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
- N° d'agrément :** 2.018.519.916
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, 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
Diamètres de l'unité de consommation	29 système métrique (+/-3mm)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 heures à 4°C (réfrigérateur)

Mise en œuvre : Cuisson sur plaque à pâtisserie à 175°C, jusqu'à coloration. | Cuisson en friteuse à 170°C 1 minute.

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							
527	125	3.4	0.4	20	1.1	3.4	2	0.88

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	2.5	2.515	1	Sachet			5412588001761
Colis	10	10.43	4	Sachet		380x245x255	05412588025057
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	630	680	252	Sachet	63	1200x800x1929	