

FICHE TECHNIQUE SAVALIA

Pommes de terre quartiers blanchies 5kg

Fiche technique : 153-RF

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 15/10/2024

IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : Pommes de terre crues

Nom du produit : Pommes de terre quartiers blanchies 5kg x 2 Savalia

Dénomination réglementaire : Pommes de terre quartiers blanchies

Code article SAP : 159398



DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Pommes de terre entières, de variétés Bintje (et équivalentes), et coupées en quartiers. Les pommes de terre sont blanchies, conditionnées sous atmosphère contrôlée sans ajout d'additif (notamment conservateur).

Etat : Produit frais, prêt à l'emploi

DLC à fabrication : 15 jours

Après ouverture : A conserver entre 1 et 4°C et à consommer dans les 24h

Pays de transformation : Belgique

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Pomme de terre	France, Belgique, Pays-Bas et Allemagne	Non précisé	Certifié Vega Plan ou GlobalG.A.P

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pomme de terre

Absence de composants spécifiques : Sans sel ajouté, sans sucre ajouté, non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés et sans E171 (dioxyde de titane)

Liste des allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles pour 100g

KJ	334
KCAL	79
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	15
Dont sucres (g)	<0.5
Fibres (g)	2.2
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.05

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculent	10/20 minimum

DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 1° et 4°C
Poids Net	5kg
Sous-conditionnement	2 sachets de 5kg
Conditionnement	Carton de 10kg
Palettisation	Palette : 8 couches de 8 cartons / 640kg net

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES & BACTERIOLOGIQUES

Conforme au règlement CE 2073/2005

Conforme au règlement CE 396/2005 et 1881/2006

Respecte les critères FCD

CONSEILS D'UTILISATION

Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage, apporter la suite culinaire désirée : rôtie, poêlée, vapeur, braisée,...

Four mixte (chaleur sèche + vapeur) à 175°C : 25 minutes

ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluchées, coupées, prêtes à cuire, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Souplesse d'utilisation
- Maitrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation
- Sélectionnées et contrôlées selon le cahier des charges Savalia
- Sans conservateur, blanchies à la vapeur et crues à coeur, goût préservé