

# FICHE TECHNIQUE SAVALIA

## Frite 7/7 huile tournesol 5kg

Fiche technique : 79-FF

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 14/10/2024

### IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : Frites Fraîches précuites

Nom du produit : Frite 7/7 huile tournesol 5kg x 2 Savalia

Dénomination réglementaire : Frite 7/7 fraîche, prête à l'emploi



Code article SAP : 190100

### DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Pomme de terre coupée en morceaux de forme oblongue (dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèle, la section transversale, dans sa plus grande dimension, étant comprise entre 7 et 12mm) de section carrée 7x7 mm après préfriture

Etat : Produit frais, prêt à l'emploi

DLC à fabrication : 26 jours

Après ouverture : A conserver entre 0 et 4°C et à consommer rapidement

Pays de transformation : Belgique

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Pomme de terre ( Bintje et équivalents )	France, Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Luxembourg, Pologne	Non précisé	-

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pomme de terre, huile de tournesol et dextrose

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés, sans sel ajouté, sans sucre ajouté, sans huile de palme.

Liste des allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles pour 100g

KJ	632
KCAL	151
Matières grasses (g)	4.9
Dont acides gras	0.59
Glucides (g)	22.9
Dont sucres (g)	1
Fibres (g)	3
Protéines (g)	2.2
Sel (g)	0.14

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Produit pré-frit	4/20 minimum

### DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 0° 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

### CONSEILS D'UTILISATION

Friteuse : 2-3 minutes à 175 °C. 1 volume de produit pour 10 volumes d'huile dans la friteuse. Recommandation : Utilisation d'huile de tournesol pour la cuisson

### ATOUTS

- Garanti sans huile de palme.
- Profil nutritionnel : faible taux d'acides gras saturés.
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, découpé, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à cuire, un seul bain de cuisson nécessaire.
- Rendement maîtrisé : pas de perte dû à l'épluchage ou la découpe.
- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia.