



Fiche technique

Date de création : 08/03/2021

FRITES BIO 1,5 KG

Date de mise à jour :

Statut : Validée

Version : 1

*Pommes de terre frites à l'huile de tournesol, surgelé.***Caractéristiques générales :**

Poids net : 1,5 kg
Pcb : 6
Spcb : 1
DLUO : 24 mois
Marque : -
Code article : 200507
EAN 13 : 3760032005073

**Ingrédients :**

Pomme de terre* 93,4%, huile de tournesol* 6,6%.
* Produits issus de l'Agriculture Biologique

Allergènes : absence.

Peut contenir des traces de : gluten, crustacé, œuf, poisson, soja, lait et dérivés, fruits à coque, céleri, moutarde, mollusque et leurs dérivés.

Informations logistiques :

	Nb de pièces	Poids net	Dimension (extérieure)			EAN
			L	I	h	
Carton	6	9 kg	385	295	271	13760032005070
Couche Carton par couche : 8	48	72 kg	1200	800	271	-
Palette Couche par palette : 7 Carton par palette : 56	336	504 kg	1200	800	2047	-

Mise en oeuvre :

Sans décongélation :

Au four :
Préchauffez votre four à 180°C. Etalez la quantité désirée en une seule couche sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez à mi-hauteur pendant 10 min et retournez à mi-cuisson.

Adaptez ces instructions selon la quantité mise en œuvre et la puissance de votre équipement.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique : 649 kJ - 155 kcal
Lipides : 6,6 g
acides gras saturés : 0,8 g
Glucides : 19,6 g
dont sucres : 0,5 g
Fibres : 3,5 g
Protéines : 2,6 g
Sel : 0,097 g

Traçabilité :

Unité de vente : identification par la DLUO et le numéro de lot.
Colis / palette : identification par un EAN 128, la DLUO et le numéro de lot.

Conservation :

A conserver à - 18°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Caractéristiques bactériologiques :

Flore totale :	< 1 000 000 /g
Flore totale/flore lactique :	< 100
E. coli :	< 10 /g (tolérance : < 100 /g)
Staphylocoque coag + :	< 100 /g (tolérance : < 1 000 /g)
Bacillus cereus :	< 500 /g (tolérance : < 5 000 /g)
Salmonella :	absence / 25g
Listeria monocytogenes :	< 10 /g (tolérance : < 100 /g à DLUO)

Informations complémentaires :

Information OGM : Produit non soumis à déclaration OGM selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Information ionisation : Produit non ionisé.