


DENOMINATION COMMERCIALE	Pommes de terre quartiers 2,5Kg ORIGINE FRANCE LUNOR RESTAURATION cuites sous vide		  Photo non contractuelle	
CODE ARTICLE	64MM			
EAN 13	3227298011243			
EAN 14	13227298011240			
POIDS NET	2,5Kg			
LISTE DES INGREDIENTS	Pommes de terre (92%) , eau.		ORIGINE MP	FRANCE
CALIBRE / COUPE	PDT coupées en 4		PROCESS	STERILISATION
VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs moyennes pour 100 grammes	Mat.gr (g)	<0,5	VALEURS ENERGETIQUES Valeurs moyennes pour 100 grammes	
	dont Acide gras saturés (g)	<0,1		
	Glucides (g)	16	kJ	281
	dont sucres (g)	<0,5	kcal	66
	Protéines (g)	1,6	BACTERIOLOGIE Stabilité biologique du produit à température ambiante conformément à la norme NF V08-408 en vigueur pour les produits appertisés.	
	Sodium (mg)	23,4		
	Equivalent sel (g)	<0,10		
ATTESTATIONS	Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur :			
	☞ CE n°1139/98 du 26 mai 1998			
	☞ CE n°49/2000 du 10 janvier 2000			
	☞ CE n°50/2000 du 10 janvier 2000			
	☞ Règlement 1829/2003 du 22/09/2003			
	☞ Règlement 1830/2003 du 22/09/2003			
Allergène : Absence				
Métaux lourds : conforme à la réglementation				
Pesticides : conforme à la réglementation				
Absence de traitement par ionisation				
Absence de mycotoxines				
Absence de dioxine				
CERTIFICATION	Site de fabrication certifié selon le référentiel IFS (International Food Standard)			
CONSERVATION	Durée de vie garantie Client	56 jours		
	Conditions de stockage	De préférence dans un endroit frais et sec		
	Après ouverture	Conserver au froid et consommer dans les trois jours		
CONSEILS DE PREPARATION	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Ouvrir la poche à l'aide d'un ciseau. ☞ Rincez les pommes de terre à l'eau claire et légèrement tiède pour éliminer la fécule puis égouttez dans une passoire 			
CONSEILS D'UTILISATION	<ul style="list-style-type: none"> ☞ En sauteuse ou au four, faire fondre au préalable un corps gras (beurre, huile) pour faire rissoler les pommes de terre. ☞ Au four à vapeur, disposez les pommes de terre dans un gastro ajouré, puis remonter en température dans le four. 			
CONDITIONNEMENT	Conditionnement de l'UVC	Sachet plastique		
	Conditionnement de l'unité supérieure (US)	Carton	Nb d'UVC / US	4
PALETTISATION	Palette (dimensions et type)	Bois 80*120	Nb d'US/Palette	77
	Nb d'UVC / palette	308	Poids net/palette	770 KG
PRECAUTION DE MANUTENTION	Eviter les secousses et les chocs pouvant endommager voire percer le film plastique ou écraser le produit.			