

## Pommes de terre quartier cuites assaisonnées

Référence : 103082

Code emballer\* : McCain Alimentaire S.A.S CS 90308 - 62440 HARNES

\*l'identification du fabricant/emballer peut se faire soit par un code emballer soit en clair avec le nom, la raison sociale et l'adresse de l'emplisseur (Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978)



Marque/Label :



### Caractéristiques générales

**Descriptif produit** Quartiers de pomme de terre avec peau, assaisonnés et cuits, réfrigérés.

**Dénomination réglementaire** Pommes de terre quartier cuites assaisonnées

**Etat** Cuit

**DLC** 40 jours à la livraison

**Conservation** Entre 0°C et 4°C  
**Conditions de conservation après ouverture** Au froid, à consommer sous 24h

**Conditionnement** Carton  
**Sous conditionnement** Sachet(s) avec soudure

**Poids Net** 2 KG

### Composition

**Liste des ingrédients** Pommes de terre, huile de tournesol, poudre d'oignon, épices, extrait d'épice, sel, dextrose.

**Constituant(s) principal(aux)** Féculent

**Liste des allergènes** Aucun

## Conseils de mise en œuvre

- Mise en œuvre**
- Des quartiers de pommes de terre prêts à réchauffer et à servir.
  - Excellente tenue à la cuisson
  - Croustillants et chauds longtemps

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	104
kJ	438
Matières grasses (g)	3
Dont acides gras saturés (g)	0.5
Glucides (g)	16.5
Dont sucres (g)	1.1
Fibres (g)	1.5
Protéines (g)	2
Sel (g)	1

GEMRCN (pour 100g de produit cuit au four)		
Féculents, légumes secs, céréales	Oui	Fréquence : 10/20 repas maximum
Produit préfrit à plus de 15% de MG	Non concerné	
Plat protidique avec un rapport P/L < 1	Non concerné	

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques bactériologiques** Conforme au règlement CE 2073/2005

## Atouts

- Atouts**
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : prêt à être réchauffé et servi
  - Maîtrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation
  - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP