

**Description :**

À base de flocon de pomme de terre, préfrite.

Marque :


**Calibre :** 15 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 st x 1 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 720**Durée de vie après ouverture / décongélation :** N/A**Etat du produit :** Pré frit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Friteuse : plonger les produits surgelés pendant environ 8-10 minutes dans l'huile préchauffée à 175°C. Veillez à ne pas cuire une trop grande quantité à la fois. Four : placer les produits surgelés pendant 12-15 minutes au four préchauffé à 220°C.

LES PLUS PRODUITS :

Produit idéal pour tous types de clientèle.

Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 210 g
Energie	1155 Kj / 277 Kcal	2426 Kj / 582 Kcal
Protéines (g)	4	8.4
Glucides (g)	26	54.6
dont Sucres (g)	4	8.4
Matières grasses (g)	17	35.7
dont Acides Gras Saturés (g)	2	4.2
Fibres alimentaires (g)	2	4.2
Sel (g)	1.2	2.5
Sodium (mg)	472	991
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.24

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)**Fréquence pour 20 repas successifs :** 4/20 maxi**Classification :** Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pomme de terre	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C

Dénomination légale de vente Préparation à base de pommes de terre préfrite surgelée

INGREDIENTS :

Pommes de terre réhydratées (44%), farine de BLE, OEUFs (16%), huile de tournesol, amidon de BLE, pommes de terre séchées, sel, épice.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 20041099

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440060861

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 177

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 9

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.