



**Composition :** Petite boule de purée de pomme de terre préfrite.

**Marque :** Mc Cain

**Pays de transformation/élaboration/conditionnement :** Union Européenne

**Origine :** Union Européenne

**Calibre :**

**Conditionnement – calibre :** CT 4ST X 2.5 KG

**Type de poids :** Fixe      **Poids net de l'UMC (kg) :** 10,000

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT      **Unité de facturation :** KG

**DLUO/DLC en jours :** 540

**État du produit :** Pré frit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation, dorer en friteuse.

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3,00	26,5	0,5	= 3	7,5	0,8	= 0,9	= 350		192	803

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** En cours

**Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

**INGREDIENTS :**

Pommes de terre, pommes de terre déshydratées, huile de tournesol, dextrose, sel, poivre, stabilisant E464. Susceptible de contenir du gluten, des oeufs et du lait.

**GARANTIES :**

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobique 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

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

**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) :** Aucun

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**T° de conservation (°C) :** Mini 18-

**Dimensions carton en cm :** L 38,500 x l 26 x h 26

**Nom du fournisseur :** 102946 MC CAIN FOODS EUROPE B.V

**PALETISATION :**

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 182,000