

	Fiche technique	Date de création : 25/08/23 14:43
	FRITES BIO 1,5 KG	Date de MAJ : 25/08/23 14:43
		Version : 1 Page 1/1

FRITES BIO 1,5 KG

Caractéristiques générales :

Poids net : 1.5 kg
PCB : 6
Spch : 1
DLUO : 24 mois
Marque : -
Code article : 0200507
EAN 13 : 3760032005073



Ingrédients :

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 :

	Nombre de pièces	Poids net	Dimensions (extérieures)			EAN
			L	I	h	
Carton	6	9.0 kg	0.85 m	0.295 m	0.271 m	13760032005070
Couche carton par couche : 8	48	72.0 kg	1.2 m	0.8 m	0.271 m	
Palette Couche par palette : 7 Carton par palette: 56	336	504.0 kg	1.2 m	0.8 m	0.8 m	

Mise en oeuvre :

Conseil de préparation :

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 oeuvre et la puissance de votre équipement.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique :	649 kJ - 155 kcal
Matières grasses	6.6 g
Acides gras saturés	0.8 g
Glucides	19.6 g
Sucres	0.5 g
Fibres alimentaires	3.5 g
Protéines	2.6 g
Sel	0.097 g

Traçabilité :

Unité de ventes : 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 :

	Cibles	
Flore totale (ufc/g)	minimum : 100 000	maximale : < 1 000 000
Escherichia coli (ufc/g)	minimum : < 10	maximale : < 100
Staphylocoques coag + (ufc/g)	minimum : < 100	maximale : < 1000
Bacillus cereus (ufc/g)	minimum : < 100	maximale : < 1000
Listeria monocytogenes (ufc/g) - Dénombrement	minimum : < 10	maximale : < 100
Salmonelles (25/g)	nominale : 02 - Absence	non conforme : 01 - Présence
Listeria monocytogenes (/25g) - Recherche	nominale : 02 - Absence	non conforme : 01 - Présence

Informations complémentaires :

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

Information ionisation : produit non ionisé.