

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature
N° référence		

I. DESIGNATION / CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Marque	ALTHO
Désignation commerciale	CHIPS
Désignation légale de vente	CHIPS DE POMMES DE TERRE
Gamme	CHIPS DE POMMES DE TERRE
Fabricant	ALTHO – ROUTE DE SAINT-CARADEC – 56920 SAINT-GERAND Site : SAINT-GERAND
Conditionnement	500G (GENCOD : 3497917000006)
Marquage du E métrologique	OUI
Type d’Emballage	SACHETS complexe OPP + OPP métallisé
Conditionnement sous atmosphère protectrice	OUI

II. REVENDICATIONS MARKETING

Ingrédients/Vitamines/ Allégations	%

	Validation ALTHO
Date	 18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature
N° référence		

III. COMPOSITION

Ingrédients en ordre décroissant	Traitement / Etat	Nature de la matière première	Garantie non OGM (oui/non)	Ingrédient ionisé (oui/non)
Pommes de terre	Frais	Végétale : variété : Lady Claire, Lady Amarilla, Rumba, Opale, Sassy, Lady Roseta, etc.	Oui	Non
Huile de tournesol	Raffinée en l'état non hydrogénée	Végétale : huile de tournesol.	Oui	Non
Sel		Sel fin raffiné alimentaire	Oui	Non

Liste d'ingrédients à déclarer

Ingrédients : Pommes de terre (France) (65%), huile de tournesol, sel.
 Fabriqué dans un atelier qui utilise : gluten, lait, céleri, moutarde.
 Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



IV. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour 25g
Energie	2266 kJ / 544 kcal	567 kJ / 136 kcal
Matières grasses	34 g	8,5 g
Dont acides gras saturés	3,1 g	0,8 g
Glucides	51 g	13 g
Dont sucres	0,5 g	0,1 g
Protéines	6,0 g	1,5 g
Sel	1,0 g	0,3 g

Ce sachet contient 20 portions de 25g.

	Validation ALTHO
Date	 18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature	
N° référence		

V. ALLERGENES (DIRECTIVE EUROPEENNE 2003/89/CE)

Présence intentionnelle :

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant etc., de :

ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		
Mollusques et dérivés	Absence		

Date	Validation ALTHO  18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
	Chips Nature	
	N° référence	

• **Présence fortuite :**

ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	sur la ligne de production (oui/non)		dans l'usine (oui/non)		Risque en amont : fournisseurs (oui/non)	
	présence	risque	présence	risque	présence	Risque (*)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>
Crustacés et produits à base de crustacés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Oeufs et produits à base d'œufs	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui (2)</u>
Poissons et produits à base de poissons	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Arachides et produits à base d'arachides	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Soja et produits à base de soja	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Céleri et produits à base de céleri	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>
Moutarde et produits à base de moutarde	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Lupin et produits à base de lupin	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Mollusques et dérivés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>

(*) A ce jour, nos fournisseurs ne nous garantissent pas l'absence de contaminations croisées pour les œufs. Cependant, ceux-ci ont mis des procédures en place pour limiter les risques de contaminations croisées. Ces procédures sont :

- (2) : nettoyage à sec ou ordonnancement de production et nettoyage spécifique

	Validation ALTHO
Date	 18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature
N° référence		

VI. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET METROLOGIQUES

Critères	Unités	Méthode	Valeurs cibles	Plages de tolérances	Commentaires
Humidité	%	Infra analyseur	≤ 2.5% (à la fabrication)	≤ 4 % (à DLUO).	Sur chips
Matière grasse	%	Infra analyseur	34	27-41	Sur chips
Couleur	Valeur du L	LAB	65-70	60-75	Sur chips
Sel chlorures	%	Chloruromètre	1.00	0.6-1.4	Sur chips
Acidité oléique	%		≤ 0,3%	≤ 0,5%	Sur huile de friture
Défauts					
1. Chips tâchées majeures (tâches ≥ 1cm)	%	Visuel	0	≤ 2	Sur chips
2. chips avec bords verts	%	Visuel	0	≤ 2	Sur chips
3. chips tâchées mineures (tâches < 1cm) <i>L'anneau vasculaire central éventuellement présent ne constitue pas un défaut « tâchées mineures »</i>	%	Visuel	0	≤ 5	Sur chips
4. Chips avec pelure (plus de 50% de la circonférence en continu ou discontinu)	%	Visuel	≤ 5	≤ 5	Sur chips
Cumul 2 + 3 + 4	%	Visuel	≤12	≤12	Sur chips
Brunes à cœur	%	Visuel	≤3	≤5	Sur chips
Rouge, grillées	%	Visuel	0	≤ 1	Sur chips

	Validation ALTHO
Date	 18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature	
N° référence		

VII. CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Critères	Caractéristiques
Aspect	Pétales de pommes de terre
Texture	Craquante et croustillante
Goût – odeur	Pommes de terre frites dans un bain d’huile végétale puis salées, sans goût de rance ni de goût étranger.
Couleur	Pétales de pommes de terre Blondes dorées

VIII. CONFORMITE REGLEMENTAIRE

Conforme à la réglementation française et européenne	OUI
--	-----

IX. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Référence du code des usages :	Pas de réglementation pour ce produit
Critères	Normes (en nombre de germes par gramme de produit)
Flore aérobie mésophile	≤ 50 000
Coliformes totaux	≤ 100
Levures	≤ 500
Moisissures	≤ 500

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 18/10/2019
	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 19/08/2014 Date de mise à jour : 18/10/2019 Version : 5
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips Nature	
N° référence		

X. DUREE DE VIE / TEMPERATURE

DLC/DLUO	DLUO	JJ/MM/AAAA
Durée de vie	Nombre de jours : 184 jours maximum	
Durée de vie résiduelle à livraison	Nombre de mois : 3	
Conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Désignation du lot	Le numéro du lot apparaîtra au dos du sachet en bas à gauche. Le numéro de lot sera indiqué par transfert thermique. Exemple d'un numéro de lot : S OF EELF + horodatage <ul style="list-style-type: none"> - S= identification du site de production (G=site de Saint-Gérand) - OF= ordre de fabrication de 9 chiffres. - EE= identification de l'ensacheuse - LF= identification de la ligne friteuse - Horodatage 	

	Validation ALTHO
Date	 18/10/2019
Nom et signature	Céline JEGOREL, Assistante Recherche et Développement