

**Description :**

Frites de patate douce pré-frites (11 x 11 mm) enrobées de manière à obtenir une texture fondante à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Belgique



**Marque :** 

**Calibre :**  
**Conditionnement – calibre :** CT 4 ST X 2.5 KG  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.500  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 720

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

Au four à 220°C : 20-25 min. A la friteuse à 175°C : 3-5 min.

**LES PLUS PRODUITS :**

Maintien de chaleur par l'enrobage

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
<b>Energie</b>	623 Kj / 148 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	2.1	
<b>Glucides (g)</b>	23	
<b>dont Sucres (g)</b>	9.9	
<b>Matières grasses (g)</b>	4.6	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.6	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	3.3	
<b>Sel (g)</b>	0.3	
<b>Sodium (mg)</b>	120	
<b>Calcium (mg)</b>	-	

Rapport P/L : 0.46

**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 :** 10/20

**Classification :** Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

**Dénomination légale de vente :** Frites de patates douces épicées précuites et surgelées

**INGREDIENTS :**

Patates douces 86%, huile de tournesol, amidon de pommes de terre modifié, amidon de pommes de terre, farine de riz, dextrine, sel, poudre à lever (sodium bicarbonate, diphosphates), extrait de paprika (gomme de santhane).

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

## 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 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 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 :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440189432

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 24

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 204

Nb d'UMC / couche : 32

Nb couches / palette : 7.875

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB B02503

Code douanier : 20089991

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.