



Description :

Nouvelle garniture d'accompagnement s'inspirant de la traditionnelle Pomme Maxim's. Toute ronde, croustillante et colorée, la pomme Maxime se compose de fines lamelles de pommes de terre (89%) assaisonnées, façonnées en galette puis dorées à point.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Allemagne



Marque : 

Calibre : 63 g env.
 Conditionnement - calibre : CT 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 : 360
 Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé : Four (air pulsé) 200°C : 12 min / Etuve 120°C : 25 min / Microondes 800W : 2 min. Utilisation décongelé : Chambre froide 4/6h puis réduire les temps de réchauffage de moitié.

LES PLUS PRODUITS :

Fines lamelles pour plus de croustillance

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 63 g
Energie	873 Kj / 209 Kcal	550 Kj / 132 Kcal
Protéines (g)	2.2	1.4
Glucides (g)	22	13.9
dont Sucres (g)	0.6	0.4
Matières grasses (g)	12	7.6
dont Acides Gras Saturés (g)	1	0.6
Fibres alimentaires (g)	2.2	1.4
Sel (g)	1.23	0.8
Sodium (mg)	490	309
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.18

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 Pommes maxime - galettes de pdt en rondelles, prérites surgelées

INGREDIENTS :

Pommes de terre (81%) (antioxydant E222 - sulfite), carottes (16.3%), huile de colza, amidon de pommes de terre, sel, fibres de pommes de terre (antioxydant E222 - sulfite), stabilisant : E464, dextrose.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Allemagne

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 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
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 checked="" 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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
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 : 3220440082658

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 35.800 x l 23.800 x h 19.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 190.500

Estampille sanitaire / Code emballer : DE NI 407 EG

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté

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.