

Code produit : 8244

Code Globe : 1682143

Code article : 8244 - EAN : 3220440082443 Ag. sanitaire et/ou code emb. : DE NI 407 EG

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Râpé de pommes de terre préfrit surgelé

Description du produit

Le râpé de pommes de terre est produit à partir de pommes de terre spécialement sélectionnées pour leurs qualités.

Les pommes de terre sont épluchées, blanchies, râpées puis façonnées en galettes, irrégulières et légèrement bombées, et précuites.

Le visuel artisanal et la jolie couleur dorée font de ce râpé de pomme de terre un accompagnement idéal.



>> **Calibre** : Pc de 100 g env

>> **Dimensions pièce** : Forme ronde, diamètre environ 100 mm, épaisseur environ 18 mm, poids environ 100 g.

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 3 kg (2 sh de 15 pc)

>> **Origine** : Allemagne

Nutrition : Encouragé par le GEMRCN

- *Classifications GEMRCN* :

Féculents

- *Fréquences recommandées par le GEMRCN* :

10/20 repas

Recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile

- *Argumentaire nutrition* :

Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

>> **Mode de restitution** :

Réchauffer les râpés de pommes de terre au four à 200 °C pendant 12 mn, ou en étuve à

120 °C pendant 25 mn (banqueting). Après décongélation réduire de moitié les temps de réchauffage. Absorber l'excédent de graisse sur un papier avant de servir :

- en garniture de plat principal
- en entrée accompagné d'une salade verte
- en snack associé à du lard grillé, du fromage etc....

08/03/2013

8244

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Pommes de terre (83 %) (Antioxydant : E222 - **sulfite**), huile de colza, amidon modifié de pommes de terre, sel, fibres de pommes de terre (Antioxydant : E222 - **sulfite**), dextrose, extraits d'épices.

>> Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

Allergènes contenus dans la recette : **Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :**

Sulfites (E220 à E228) : < 10 ppm

* Liste des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

Suite aux évolutions de formulations et par sécurité, tenir compte des informations portées sur l'étiquette du produit avant consommation

VALEURS NUTRITIONNELLES

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kcal / 100 g	208
Energie kJoule / 100 g	866
Protéines (g) / 100 g	1.8
Glucides (g) / 100 g	22
<i>dont sucres (g) / 100 g</i>	0.87
Lipides (g) / 100 g	12
<i>dont acides gras saturés (g) / 100 g</i>	0.97
Fibres alimentaires (g) / 100 g	2.2
Sodium (g) / 100 g	0.44

>> Texture souple : Oui

CONSERVATION

>> DLUO : 18 mois

>> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 13

>> Nb de couches par palette : 11

>> Nb de cartons par palette : 143

>> Poids net palette : 429 kg

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

>> Valeurs chimiques :

de sel : 1% +/-0,2

>> Standards microbiologiques :

Catégorie : Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Référence : Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.