



## Frites Freez Chill bi-température 9/9 - 2,5 kg McCain Chef Solutions

Référence : 3 257



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Préfrites à l'huile de tournesol. Bi-température. Carton de 5 sachets.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pommes frites, préfrites, surgelées
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Préfait
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Sachet par Colis : 5 de 2,5 kg.
<b>Code SNM</b>	715
<b>Code douanier</b>	20041010
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Pays-Bas - Allemagne - Belgique - France

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Pommes de terre 96%, huile de tournesol 4%
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé



### Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.
- Mise en oeuvre 2** Avec décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 3 jours, sans sel, cuire la frite dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration (à travailler comme une frite fraîche).
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 3 jours après décongélation.

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
140	589	4	0,4	22	0,5	3	2,5	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		0,63		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Produit frit > 15% MG				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		200 à 250		4/20 max				

### Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

<b>Critères bactériologiques</b>	"Flore totale	<500.000
	Enterobactéries	<100
	E.Coli	<10
	Staphylococcus aureus	<100
	Moisissures	<1000
	Levures	<1000
	Salmonelles	abs/25 g
	Listeria Monocytogenes	<100
	Bacillus cereus	<1000
	Spores anaérobies sulfite reducteur	<100"



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Frites Freez Chill bi-température 9/9 - 2,5 kg McCain Chef Solutions

Référence : 3 257

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,4	Sachet		
Sachet	2,5	1	Sachet		8710438013832
Colis		5	Sachet	388 x 255 x 280	
Couche		45	Sachet		
Palette		270	Sachet		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.