



## Frites Fry'n dip 2,5 kg McCain Menu Signatures

Référence : 23 122



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Préfrites à l'huile de tournesol. Pomme de terre coupe incurvée.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Frites Fry'n dip 2,5 kg McCain Menu Signatures
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Préfrit
<b>Durée de vie</b>	720 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Sachet par Colis : 5 de 2,5 kg.
<b>Code douanier</b>	20041010
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Atouts

- Atouts**
- Coupe incurvée aux arêtes vives et à la texture charnue pour un visuel et une texture différenciants
  - Reste croustillante et chaude jusqu'à 10 min après sa sortie friteuse pour une conservation à chaud optimale

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Pommes de terre 95%, huile de tournesol 5%
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé



## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.

## 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							
145	609	5	0,6	21	0,5	3	2,5	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,5	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

**Critères bactériologiques**

- Flore totale : m = 500 000 ufc/g
- Levure/moisissure : m = 1000 ufc/g
- E.Coli : m = 100 ufc/g
- Listeria spp : m = 100 ufc/g
- Salmonelle : m = abs/25g
- Entérobactéries : m = 100 ufc/g
- Bacillus cereus : m = 1000 ufc/g
- Staphylocoque aureus : m = 100 ufc/g

## 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		8710438058536
Colis		5	Sachet		
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.