



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pommes Frites préfrites et surgelées
Descriptif produit : Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol.
Conservation : Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation : Préfrit
Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients : Pommes de terre (97,4%) , huile de tournesol (2,5%), dextrose.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pommes de terre	France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Belgique
N° d'agrément : 2.032.023.702, AER/HAI/013006
Durée de vie totale du produit (jours) : 720
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20041010 - Pommes de terre, simpl. cuites, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	30 %		

Atouts

Atout : Conservation en chambre froide positive (0/+3°C) pendant 4 jours afin de les travailler comme les frites fraîches
 Conservation possible en chambre froide négative (-18°C) pour une sortie au fur et à mesure des besoins
 Frites très croustillantes après cuisson pour un rendu optimal

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration. Avec décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 4 jours, sans sel, cuire la frite, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration (se travaille comme une frite fraîche).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
555	132	3.6	0.5	21.4	0.4	2.6	2.2	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.61

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 36 - Produit frit < ou = à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	743	288	Sachet	72	1200x800x1904	
Colis	10	10.3	4	Sachet		386x251x206	5412873056506
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			5412873156503