



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Galettes de pommes de terre râpées et légumes, préfrites et surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Galettes préfrites à l'huile de tournesol. Pommes de terre râpées, carottes, petits pois, haricots verts. Sachet de 1,5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, NA
- Etat de préparation :** Préfrit, Précuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre (64%), huile de tournesol, carottes (9%), pois (7%), flocons de pommes de terre, haricots (3%), sel, arôme naturel, 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
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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 :** 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au

vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------|
| Largeur de l'unité de consommation | 68 système métrique (3) | | |

Atouts

Atout : Riche en légumes (25% mini) et gros marquants pour un beau visuel produit
Très belle tenue à la cuisson
Produit préfrit : rapidité de mise en œuvre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse. Sans décongélation, au four à chaleur sèche, en bac gastro ou plaque à pâtisserie en température stabilisée à 190°C en prenant soin de ne pas superposer les couches.

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 | | | | | | | |
| 755 | 181 | 9.3 | 1.1 | 20 | 1.1 | 3.1 | 2.7 | 1.34 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Palette | 567 | 618 | 378 | Sachet | 63 | 1200x800x1684 | |
| Couche | 81 | 0 | 54 | Sachet | 9 | | |
| Sachet | 1.5 | 1.5 | 1 | Sachet | | | 5412803000357 |
| Colis | 9 | 0 | 6 | Sachet | | 380x255x220 | 5412803000357 |