Pommes dauphines préfrites 15 g env.

Article : 27000

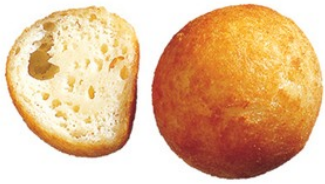

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pomme dauphines, précuites et surgelées

Descriptif produit : Surgelé. Préfrites à l'huile de tournesol. Sachet de 1 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, NA

Etat de préparation : Préfrit, Précuit

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Pomme de terre déhydratée 51%, huile de tournesol, ŒUF salé 12%, farine de BLE, amidon de BLE, pommes de terre séchée, dextrose, épices.

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 : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, 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 : 20041099 - Pommes de terre, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelées (à l'excl. des pommes de terre simpl. cuites ou des pommes

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pommes dauphines préfrites 15 g env.

Article : 27000

de terre sous forme de farines, semoules ou flocons)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	35 système métrique (3)		

Atouts

Atout : 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 : 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.| Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.

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							
1,107	265	14	1.7	29	4.8	2.5	3.8	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pommes dauphines préfrites 15 g env.

Article : 27000

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	486	541	486	Sachet	81	1200x1000x1818	
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Sachet	1	1	1	Sachet			5412803002856
Colis	6	6.372	6	Sachet		380x255x190	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur