



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pommes frites. Coupe irrégulière. Préfrites et surgelées.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Origine France. Préfrites à l'huile de tournesol. Bi-température. Forme biseautée.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Préfait
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 2.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Pommes de terre (96%), huile de tournesol (4%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pomme de terre	France, Belgique

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 62]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 36614

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 de terre sous forme de farines, semoules ou flocons)

## Atouts

**Atout :** Coupe irrégulière biseautée, couleur dorée, texture croustillante et moelleuse pour une frite originale et de caractère  
Chaude et croustillante pendant 10 minutes pour faciliter le dressage des assiettes  
Frite bi-température pour une facilité d'utilisation

## 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 5 jours, sans sel, cuire la frite dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration (à travailler 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							
559	133	4	0.4	20	0.5	3.5	2.5	0.1

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Magnésium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.63

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

## 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	112.5	0	45	Sachet	9		
Colis	12.5	12.5	5	Sachet		396x263x297	8710438060263
Palette	675	0	270	Sachet	54	1200x800x1782	8710438096354
Sachet	2.5	2.509	1	Sachet			8710438060256