



Frites tradistyle 11/11 McCain Menu Signatures

Référence : 36 614



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine France. Préfrites à l'huile de tournesol. Bi- température. Forme biseautée.
Dénomination réglementaire :	Pommes frites. Coupe irrégulière. Préfrites et surgelées.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Préfit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 5 de 2,5 kg.
Code douanier	20041099
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- 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



Composition

Liste des ingrédients Pommes de terre (96%), huile de tournesol (4%).

Absence de composants spécifiques Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.

Mise en oeuvre 2 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).

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 5 jours après décongélation.

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							
133	559	4	0,4	20	0,5	3,5	2,5	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,63	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
- Enterobactéries : m = 100 ufc/g
- E.Coli : m = 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus : m = 100 ufc/g
- Moisissures : m = 1000 ufc/g
- Levures : m = 1000 ufc/g
- Salmonelles : m = abs/25 g
- Listeria Monocytogenes : m = 100 ufc/g
- Bacillus cereus : m = 1000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Frites tradistyle 11/11 McCain Menu Signatures

Référence : 36 614

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,4	Sachet		
Sachet	2,5	1	Sachet		8710438060256
Colis	12,5	5	Sachet	396 x 263 x 297	8710438060263
Couche	112,5	45	Sachet		
Palette	675	270	Sachet	1 200 x 800 x 1 782	8710438096354

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.