



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bâtonnets de pommes de terre incurvés préfrits surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol. Coupe incurvée. Sans peau.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** pomme de terre 95%, huile de tournesol 5%, dextrose

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pommes de terre	France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas
huile de tournesol	Union Europ., Hors UE
dextrose	France, Allemagne, Belgique, Lettonie, Lituanie

\*\* 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) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Article : 131212

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** Article sans TVA

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	28 %		

## Atouts

**Atout :** Frite à la coupe incurvée originale qui vous permettra d'apporter de la nouveauté dans vos assiettes et de surprendre vos clients  
Produit idéal pour dipper avec des sauces

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 4 jours au réfrigérateur

**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 (se travaille comme une frite fraîche). Sans sel, cuire la frite 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							
606	144	4.4	0.5	22.4	0.2	2.5	2.5	0.12

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.57

**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	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	734.4	288	Sachet	72	1200x800x1958	
Colis	10	10.2	4	Sachet		380x245x216	5412873301934
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3061432119750