



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Rosaces de fines lamelles de pommes de terre, produit cuit, surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Pommes de terre tranchées en fines lamelles disposées en rosaces superposées. Cuites avec du beurre. Carton de 40 pièces, soit 2,4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Sachet de 0.300 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Catégorie Beurre Doux
- Liste des ingrédients :** pomme de terre (87%), BEURRE (LAIT) (9%), amidon, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pomme de terre	Viêt Nam
beurre	Viêt Nam

** 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 :** Viêt Nam
- N° d'agrément :** DL 422
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Atouts

Atout : Produit service : gain de temps et maîtrise du coût

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, sur plaque à pâtisserie en température stabilisée à 190/200°C en prenant soin de ne pas superposer les couches. 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							
473	113	1.3	0.9	23.5	0.01	0.01	1.8	0.8

Vitamines : Calcium (mg) : 0.01 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	24	0	80	Sachet	10		
Palette	384	387.2	1280	Sachet	160	1200x800x1700	
Colis	2.4	2.42	8	Sachet		410x220x95	3760116442312
Sachet	0.3	0.32	1	Sachet			3760116442510