



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 24/11/2021

SPÉCIAL *Fêtes*



Effeillé de pomme de terre bicolore 90 g

Marque : VDS

Référence : 244 305

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Pomme de terre et pomme de terre prunele origine France, huile d'olive, persil, ail. Carton de 24 pièces soit 2,16 kg.
Dénomination réglementaire :	Effeillé de pomme de terre bicolore 90 g
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	546 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,16 kg.
Code douanier	20041099
Estampille sanitaire	FR 85.288.005 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Pomme de terre 48% (origine France), pomme de terre varité Prunelle 30% (origine France), eau, huile d'olive, persil, féculé de manioc, ail, féculé de pomme de terre, sel
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de soja , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de mollusques , Aucun signalé , Traces de lait



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	cuisson sur plaque à pâtisserie, au four à 190°C, 8 à 10 minutes en fonction des volumes
Liaison différée	Oui , A Utiliser dans les 24 h après cuisson

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							
118	493	5,1	0,8	15,7	0,9	1,5	1,5	0,55
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Légume sec, féculent ou céréale
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	10/20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g ufc/g ; M = abs/25g ufc/g Listeria : m = abs/25g ufc/g ; M = 100 ufc/g
---------------------------	---

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,09	0,042	Colis		
kg	1	0,463	Colis		
Colis	2,16	1	Colis	326 x 266 x 89	13503653311799
Couche	21,6	10	Colis		
Palette	302,4	140	Colis	1 200 x 800 x 1 396	

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