



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

- Dénomination réglementaire :** Quartiers de pommes de terre avec peau, enrobés d'une préparation épicécroustillante. Préfrits et surgelés.
- Descriptif produit :** Surgelé. Préfrites. Quartiers de pommes de terre avec peau, enrobés d'une préparation légèrement épicée croustillante.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre (90,5%), enrobage (5,5%) [farine de maïs, farine de riz, amidon de maïs, sel, ail en poudre, oignon en poudre, épices (0,08%: poivre noir, extrait de piment), extrait de levure, huile de paprika, épaississant : gomme de xantane], 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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 366
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Article : 274054

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules 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)

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, en bac gastro ou plaque à pâtisserie en température stabilisée à 190°C en prenant soin de ne pas superposer les couches.

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							
568	135	4	0.4	21	0.5	0.01	2.5	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.63
Type de matières grasses : Tournesol

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
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			8710438121698
Colis	12.5	12.87	5	Sachet		396x263x237	8710438124811
Couche	112.5	0	45	Sachet	9		
Palette	787.5	835.81	315	Sachet	63	1200x800x1809	8710438124828