



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Wedges avec peau pré-frites à l'huile de tournesol surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol. Quartiers de pommes de terre avec peau.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme de terre (97%), huile de tournesol (3%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pomme de terre	Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Pologne

** 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
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, 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 :** 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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	90 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, frire de petites quantités dans une friteuse à 175°C de 3 à 4 minutes. | Avec décongélation en chambre froide à 0+4°C pendant 4 jours, sans sel, cuire dans une friteuse à 175°C de 3 à 4 minutes. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, au four chaleur sèche, en bac gastro à 220°C de 12 à 15 minutes, retourner à mi-cuisson. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse de 10 à 12 minutes, retourner régulièrement.

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							
504	120	3	0.42	18.7	1	3	3	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			8710679146801
Colis	10	10	4	Sachet		384x260x180	8710679146818
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	900	0	360	Sachet	90	1200x800x2050	8710679148249

Pom' campagnardes 2,5 kg

Article : 294677