



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pommes de terre râpées et assaisonnées, en forme de disques. Préfrites et surgelées.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrit à l'huile de tournesol. Galette de pomme de terre râpée, prédorée. Sachet de 2,5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre, huile de tournesol, pommes de terre déshydratés, sel, dextrose, stabilisateur, oignon en poudre, noix de muscade.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes de terre	France, Union Europ.

** 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) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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)

Atouts

Atout : Galette de pommes de terre râpées et une touche de muscade, qui s'utilise comme un support => Prêt à l'emploi
Ne se brise pas grâce à son format de 10 cm de diamètre et à sa texture => Facile à manipuler
Produit préfrit : rapidité de mise en œuvre

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. | Avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle ou à la plancha.

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							
698	167	7.3	0.8	22	0.3	2	2.2	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou préfrits 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	2.51	1	Sachet			8710438127324
Colis	10	10.43	4	Sachet		390x261x184	18710438127338
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	588.65	216	Sachet	54	1200x800x276	18710438127345
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			