

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mini röstis de pommes de terre râpée. Produit pré-frits et IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Un goût agréable, caractéristique des pommes de terre précuites	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Morceaux compressés de pomme de terre cuites mélangés à d'autres ingrédients.	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Poids 1 pièce : 13g +/- 2g ; Epaisseur : 24 mm (+/- 5 mm)

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 730 jours à - 18°C  
Après décongélation, conserver à + 4°C et consommer dans les 24 heures.  
Après ouverture, conserver à + 4°C et consommer dans les 24 heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable. Au Four à 220° C pendant 10 -15 mn. Poêle à frire pendant 10- 15 mn.  
Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

#### INGREDIENTS

Pommes de terre, huile de tournesol, dextrose, sel, poudre d'oignon, stabilisateur : E450, poivre blanc.

**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	OUI
<b>Végétalien / Végan</b>	OUI	<b>Sans Gluten</b>	OUI	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

- **Origine produit fini:** Pays-Bas - **Code emballer:** EMB 10449
- **Organisme certification Halal:** Total Quality Halal Correct Certification
- **Label(s) qualité:** Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

<b>Energie (kJ)</b>	730	<b>Energie (kcal)</b>	175
<b>Matières grasses (g)</b>	8	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	1,1
<b>Glucides (g)</b>	22,6	<b>dont sucres (g)</b>	1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,7	<b>Protéines (g)</b>	1,7
<b>Sel (g)</b>	0,9		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore aérobie 30° C</b>	< 100 000 ufc/g	<b>Staphylococcus aureus +</b>	< 500 ufc/g
<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25 g	<b>Escherichia coli</b>	< 100 ufc/g
<b>Listeria monocytogene</b>	Absence dans 25 g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 4 sachets		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet plastique bleu transparent en LDPE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	8710449920556	8710449920563	/
<b>Poids net (Kg)</b>	2,5	10,00	630
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	2,51	10,36	678
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	350 x 50 x 480	393 x 261 x 225	1200 x 800 x 1730
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI

  

	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
<b>Palettisation</b>	252	9	7	63

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.