



DESCRIPTION :

Frites de patate douce pré-frites (11 x 11 mm) enrobées de manière à obtenir une texture fondante à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Marque :

Conditionnement : 1 st x 2,5 kg

Dimension : 11/11 mm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.500

Unité Minimum de Commande (UMC): ST

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Pré frit

Durée de vie totale du produit en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Four ventilé préchauffé à 220°C: Sans décongélation, déposer les produits en bac gastronorme et cuire pendant 20 minutes Friteuse préchauffée à 175°C: Sans décongélation, déposer les produits dans le panier cuisson et cuire pendant 4 minutes Cuire jusqu'à atteindre 70°C à coeur pendant 2 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Maintien de chaleur par l'enrobage

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 200 g
Energie	623 Kj/ 148 Kcal	1246 Kj/ 296 Kcal
Protéines (g)	2.1	4.2
Glucides (g)	23	46
dont Sucres (g)	9.9	19.8
Matières grasses (g)	4.6	9.2
dont Acides Gras	0.6	1.2
Fibres alimentaires (g)	3.3	6.6
Sel (g)	0.3	0.6
Sodium (mg)	118	236
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.46

GEMRCN :

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Belgique

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Patate douce	Union européenne / non Union européenne
Paprika	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB B02503

Dénomination légale de vente :
Frites de patates douces enrobées précuites et surgelées

INGREDIENTS :
Patates douces 87%, huile de tournesol, amidon de pommes de terre modifié, amidon de pommes de terre, farine de riz, dextrine, sel, poudre à lever (sodium bicarbonate, diphosphates), extrait de paprika (gomme de santhane).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 24
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 183
Nb d'UMC / couche : 36
Nb couches / palette : 7
Code EAN : 3220440189432

Code douanier : 20089991

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *