



Version 08-08/2022

spécification

Date du 28.05.24

Page : 1

Réf. Désignation
621076 Frites coupe régulière 9x9mm

Description: Bâtonnets de pommes de terre, coupés aussi uniformément que possible, avec une surface lisse, préfruits dans Huile végétale, congelée.

Ingrédients: Pommes de terre 96%, huiles végétales (tournesol, colza) en proportions variables.

Préparation: Friteuse :
Placez les frites surgelées dans la graisse/huile de friture chauffée à 175°C et faites-les frire pendant environ 3 à 4 minutes
Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Attention : ne remplissez le panier à friture qu'à moitié, ne le remplissez pas trop.

Les appareils de cuisine sont sujets à des fluctuations, nos recommandations ne peuvent donc être que des lignes directrices.

Bien réchauffer avant de consommer !
Ne pas recongeler après décongélation !

Sensoriel: Odeur et goût : de pommes de terre frites, sans aucune odeur ni goût étranger
Consistance : croustillante, ni molle ni collante

À consommer de préférence avant et conditions de conservation : 30 mois après production, à conserver à une température minimale de -18 °C.

Caractéristiques		Limite inférieure	Ligne directrice	Limite supérieure ME
Physiquement	Tri par longueur. Tri de longueur			3 000 %
	< 25 mm. > 50 mm Teneur en	60 000		%
Chimique	eau Teneur en	69 000		72 000 %
	matières que.		4 000	%
	grasses Acides gras			1 000 %
	libres Indice de			10 000 mml
Optique	peroxyde Colorant	0,000		1 000
	de cuisson Additif colorant de cuisson	1,000		2 000
Microbiologique	E. coli		100 000	1 000 000 /g
	Staphylocoque doré		100 000	1 000 000 /g
	Bacillus cereus L.		500 000	1 000 000 /g
	monocytogenes			100 000 /g
	Saumon. négatif dans			25 000 g
Organoleptique	le goût croustillant	6 000	8 000	9 000
	Notes 9-1	6 000	8 000	9 000

Valeurs nutritionnelles		surgelé 100g 122,70	GDA	préparé 100g 232,80	GDA
	Énergie	kcal	6,14 %	kcal 974,70 kJ	11,64 %
		515,70 KJ	6,16 %		11,64 %
		1,55 ÈB		2,42 ÈTRE	
	Gras	3,90 g	5,57 %	10,64 g	15,20 %
	saturé. Acides gras	0,35 g	1,75 %	1,00 g	5,00 %
	Glucides Sucre	18,60 g	7,15 %	29,06 g	11,18 %
	Fibres	0,13 g	0,14 %	0,20 g	0,22 %
	Protéines	1,80 g	7,20 %	2,80 g	11,20 %
		2,40 g	4,80 %	3,80 g	7,60 %
	Sel	0,13 g	2,08 %	0,20 g	3,33 %
	de sodium	0,05 g	2,08 %	0,08 g	3,33 %

Nutri-Score : B Total des points : 1

Allergènes	Composants	informations	contenir	Mg Moi
	Getr contenant du gluten		<input type="checkbox"/>	
	Crustacés et produits		<input type="checkbox"/>	
	Œufs et produits à base d'œufs		<input type="checkbox"/>	
				plus...



11er Food GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Autriche
T +43 (0)5522 / 515 21-0
info@11er.at
www.11er.at

Banque : Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
avec l'association d'audit eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Autriche
IBAN : AT17 3700 0000 0002 5023
BIC : RVVGAT2B

UID - Numéro :
ATU64421806
Registre du commerce :
Tribunal régional de Feldkirch
UN 207308s

spécification

Version 08-08/2022

Date du 28.05.24

Page : 2

Poissons et matériel de pêche.
 Cacahuètes et produits
 Soja et produits à base de
 soja Lait et produits laitiers
 Noix Graines de
 sésame et prod.
 Sulfite > 10 mg/kg
 Céleri
 Moutarde et produits à base
 de moutarde Lupin et
 produits Mollusques

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

OGM:

Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement (CE) n° 1830/2003 relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et à la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, le produit ne contient, à notre connaissance, aucun organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué à partir de matières premières génétiquement modifiées.

[Fin]

Stutzer QC approuvé



28.05.2024



11er Nahrungsmittel GmbH Galinastr.
 34, 6820 Frastanz, Autriche T +43 (0)5522 /
 515 21-0 info@11er.at www.11er.at

Banque : Raiffeisen Landesbank Vorarlberg avec
 l'association d'audit eGen
 Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Autriche
 IBAN : AT17 3700 0000 0002 5023
 BIC : RVVGAT2B

UID - Numéro :
 ATU64421806
 Registre du commerce :
 Tribunal régional de Feldkirch
 UN 207308s