



Frites de Patate douce [PG 34302]

10-10 mm - Enrobées - Préfrites & Surgelées

Fiche technique produit

Ingrédients¹	Patate douce 86%, huiles végétales (huile de colza, huile de tournesol, en proportions variables), farine de riz et de maïs, amidon de pomme de terre modifié, dextrine de pomme de terre, sel, agents levants E450i-E500ii, stabilisateur E415, colorant : extrait de paprika, E100.
--------------------------------	---

Variété de la pomme de terre	Covington ou similaire.
-------------------------------------	-------------------------

Origine de la pomme de terre	UE et non-UE
-------------------------------------	--------------

Mode de préparation

	Produit surgelé (- 18° C)
Friteuse²	2'30-3'30 à 175°C
Four⁵	20-25' à 200°C

² www.goodfries.eu

⁵ Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance et de la charge du four.

Conservation

Ne jamais recongeler un produit dégelé

Transport - stockage : - 18° C

Conservation :

♦ Congélateur *** (- 18° C) :

Plusieurs mois

(voir marquage sachet)

Expiration : 24 mois à - 18° C

¹Allergènes majeurs	[cf au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (FIC)]
---------------------------------------	---

	Présence dans le produit		Risque de contamination croisée	
	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x		x
Mollusques et produits à base de mollusques		x		x
Œufs et produits à base d'œufs		x		x
Poissons et produits à base de poissons		x		x
Arachides et produits à base d'arachide		x		x
Soja et produits à base de soja		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x		x
Fruits à coque et produits à base de ces fruits		x		x
Céleri et produits à base de céleri		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x
Lupin et produits à base de lupin		x		x
Graines de sésame et produits à base de sésame		x		x
Anhydride sulfureux et sulfites exprimée en SO ₂ (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x		x

Traçabilité

Date de production :

Exemple :

9055

15:15

9 année de production :

2019

055 jour de production :

24 Février

15:15 heure de conditionnement

Spécifications produit

ANALYSE CHIMIQUE				
Teneur en graisse	Cible	5.7 %	Max.	- %
Acidité grasse libre			Max.	1.5 %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE				
				AR ³
Kilojoules (kJ)		680		
Kilocalories (kcal)		162		8 %
Matières grasses (g)		5.7		8 %
dont saturées (g)		0.6		3 %
Glucides (g)		24		9 %
dont sucres (g)		14		16 %
Fibres alimentaires (g)		3.4		
Protéines (g)		2		4 %
Sel (g)		0.25		4 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LONGUEUR DES FRITES				
Valeurs indicatives	% en nombre			
< 2 cm	Max.	5		
> 5cm	Min.	60		
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE				
		m		M
Germes totaux		50 000 / g		100 000 / g
<i>E. coli</i>		10 / g		100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g		100 / g
Levures		1 000 / g		5 000 / g
Moisissures		1 000 / g		5 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g		100 / g
Salmonella		Absence / 25 g		Absence / 25 g
QUALITE VISUELLE				
Gros défauts		Max.	12 pièces/kg	
Taches foncées (diamètre > 6 mm)				
Taches pâles (diamètre > 10 mm)				
Petits défauts		Max.	20 pièces/kg	
Taches foncées (diamètre entre 3 et 6 mm)				
Taches pâles (diamètre entre 6 et 10 mm)				
Défauts de friture		Max.	0.5 % en poids	

Pratiques alimentaires

	Oui	Non
Végétarien	x	
Lacto-Végétarien	x	
Vegan	x	
Halal		x
Kasher		x

Certifications

BRC
IFS

Attestations

OGM	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et n'est pas concerné par la modification de législation concernant l'étiquetage des denrées OGM selon les règlements (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
Non ionisation Non irradiation	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE ⁴ .
Contaminants	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 1881/2006 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticides	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005 ⁴ concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE ⁴ .
Emballage primaire	Lutosa SA atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement du produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 1935/2004 ⁴ concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ et conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 ⁴ concernant l'information au consommateur sur les denrées alimentaires.

⁴L'ensemble des Directives et Règlements sont consultables via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_fr.htm