



Frites fines 5,5-5,5 mm Restauration [PG 37825]

Pané extra croustillant - En coque - Préfrit et surgelé

Fiche technique du produit

Ingrédients¹ Pommes de terre (87,5 %), huile de tournesol, amidon de pomme de terre modifié, farine de riz, fécule de pomme de terre tapioca, sel, levure chimique E450i-E500ii, épaississant E415.

Variété de pomme de terre Viande jaune.

Origine de la pomme de terre Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne.

Préparation

Friteuse²

www.goodfries.eu

Cuire le produit jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ne pas cuire plus longtemps que indiqué.

Lors de la cuisson de petites quantités, réduisez le temps de préparation.

Produit surgelé (-18°C)

2-3 minutes à 175°C

Conservation

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Transport - stockage : - 18°C

Conservation:

w Réfrigérateur congélateur *(-6°C) : ***

Congélateur (-18°C) : w

1 semaine

Plusieurs mois

(voir imprimé sur le sac)

Maturité: 24 mois à -18°C

¹Principaux allergènes [conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant la fourniture d'informations sur les denrées alimentaires au public consommateur (FIC)]

	Présence dans le produit		Risque de contamination croisée	
	Et	Non	Et	Non
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		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 de la pêche		x		x
Arachides et produits à base d'arachides		x		x
Soja et produits à base de soja		x		x
Lait et ses dérivés (dont le lactose)		x		x
Fruits à coque et produits dérivés		x		x
Céleri et produits dérivés		x		x
Moutarde et produits dérivés		x		x
Lupins et produits à base de lupin		x		x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x		x
Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg exprimées en SO2		x		x

Traçabilité	Date de production (numéro de lot à 8 chiffres) :	Exemple:	L0055 61 22 L0055 61 22
	0 Année de production :	2020	
	055 Journée de production :	24 février	
	Machine d'emballage n° 61		
	Emballage 22 heures		

Spécifications du produit

ANALYSE CHIMIQUE		
Matière sèche	Cible	38%
VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100 GR. PRODUIT SURGELÉ		
		IR ³
Kilojoules (kJ)	742	
Kilocalories (kcal)	177	9 %
Matières	6,5	9 %
grasses (g) dont acides gras saturés (g)	0,7	4 %
Glucides (g)	26	10 %
dont sucres (g)	0,5	1 %
Fibres (g)	2.3	
Protéines (g)	2.4	5 %
Sel (g)	0,5	8 %
³ Apport de référence pour un adulte moyen (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LONGUEUR DES POMMES DE TERRE		
Valeurs indicatives	% en nombre	
< 2,5 cm Max. >	2	
Objectif 5 cm	70	
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE		
	m	M
Nombre standard de germes	10 000 UFC/g	100 000 UFC/g
Coliformes	100 UFC/g	1 000 UFC/g
E. coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g
levures	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Moho	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Listeria monocytogenes	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Salmonella	Aucune détection dans 25 g	
QUALITÉ VISUELLE		
Défauts majeurs :	Max.	6 pièces/kg
Taches sombres (diamètre > 5 mm)		
Taches lumineuses (diamètre > 10 mm)		
Défauts mineurs :	Max.	28 pièces/kg
Taches sombres (diamètre entre 3 et 5 mm)		
Taches lumineuses (diamètre entre 5 et 10 mm)		
Défauts de friture	Max.	0,5 % en poids
COULEUR		
Couleur des pommes de terre préfrites surgelées	USDA « 00 » - « 0 »	
Couleur des chips préparées	USDA « 0 » - « 1 »	



Diététique

	Et	Non
Végétarien	x	
Lacto-végétarien	x	
Végétalien	x	
Halal	x	
Kascher		x

Certifications

www.lutosa.com/es/corporate/descargar

- BRC
- ACG
- FCA

Déclarations

OGM	Lutosa SA certifie que le produit mentionné dans cette fiche technique ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et n'est pas visé par la modification de la législation relative à l'étiquetage des produits OGM selon les Règlements (UE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 .
Pas d'ionisation Pas d'irradiation	Lutosa SA certifie que le produit mentionné dans cette fiche technique n'a subi aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE .
Contaminants	Lutosa SA certifie que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 2023/915 et n° 333/2007 .
Pesticides	Lutosa SA certifie que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005 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 .
Emballage primaire	Lutosa SA certifie que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CE et est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 relatif les informations alimentaires fournies au consommateur.

L'ensemble des Directives et Règlements peut être consulté via http://europa.eu/eur-law/legislation/index_es.htm