



Code article: 2018-37 v2

Version provisoire

Poids unité : 75 g
Conditionnement : poche vrac x 24

Dénomination légale: Préparations de pomme de terre cuisinée, cuites surgelées

Déclaration d'ingrédients : Pomme de terre 77,8%, crème fraîche, oeuf, huile de colza, ail, amidon modifié de maïs, sel, laurier.
Peut contenir des traces de: gluten, poisson, crustacés, céleri.

Conseils de préparation : Au four traditionnel:
Préchauffer le four 10 min à 160°C. Placer les galets sans décongélation préalable et réchauffer 10 min.

Conservation : - 24 heures au réfrigérateur
- 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- Jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'unité de vente au congélateur à -18°C

Date de durabilité minimale : 18 mois

Informations nutritionnelles :

	pour 100g		par portion de : 75 g	
Energie :	120 kcal	501 kJ	90 kcal	376 kJ
Matières grasses :	6,0 g		4,5 g	
dont acides gras saturés :	3,4 g		2,6 g	
Glucides :	13,0 g		9,8 g	
dont sucres :	1,0 g		0,8 g	
Fibres alimentaires :	1,2 g		0,9 g	
Protéines :	2,6 g		2,0 g	
Sel :	0,83 g		0,62 g	
Rapport P/L	0,43			

Valeurs nutritionnelles
données à titre indicatif
à valider lors du
référencement

Critères microbiologiques

références: règlement CE n°2073/2005 et critères microbiologiques de la FCD

Catégorie FCD : 9.9

	Critère	Tolérance
Flore aérobie 30°C	100 000	1 000 000
Ratio Flore/Lactique	10	
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques coagulase +	100	1000
Bacillus cereus	30	300
salmonella	Absence/25g	
Listéria monocytogenes	Absence/25g	<100

Critères d'hygiène des procédés

Critère de sécurité

Données logistiques

Nombre d'unités par UV :	24	Poids net UV :	1800 g		
Nombre d'UV par carton :	1	Poids net carton :	1,8 kg		
Dimension carton :	Longueur	x	largeur	x	hauteur
	281	x	226	x	97 mm
Nombre de carton par couche :	14				
Nombre de couche par palette :	17				
Nombre de carton par palette :	238				
Nombre d'UV par palette :	238				
Poids net palette	428,4 kg				
Dimension palette	Longueur	x	largeur	x	hauteur
	120	x	80	x	179,3 cm

N° d'agrément sanitaire:

FR 85-288-005 CE

Code emballer :

EMB 85288A

éléments en attente