



Pommes Annette



Code article : 331191 **Version FT :** 05
Art. number

Marque
Brand Vent des saveurs

Famille
Family Produits végétariens
 Surgelé

Poids à l'unité
Net weight per unit 100 g

Nombre d'unité par UVC
Number of unit per CSU 15

Visuel Produit / Visual Product



Certification / Certification

Liste d'ingrédients / List of ingredients

F - Pommes de terre cuisinées à l'emmental, au beurre et au sel de Guérande, cuites surgelées

Ingrédients : pomme de terre 73% (origine France), eau, EMMENTAL 6%, BEURRE 3%, fécule de manioc, huile de colza, fécule de pomme de terre, sel de Guérande 0,4%

Contient : Lait

Peut contenir des traces de : Œuf, Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Céleri, Soja

ENG - Potato with emmental, butter and Guérande salt, cooked, frozen

Ingredients: potato 73% (France origin), water, EMMENTAL 6%, BUTTER 3%, cassava starch, rapeseed oil, potato starch, Guérande sea salt 0,4%

Contains: Milk

May contain traces of: Egg, Gluten, Fish, Crustaceans, Molluscs, Celery, Soybeans

NL - Aardappel met Emmentaler, boter en zout uit Guérande, gebakken, bevroren

Ingrediënten: aardappel 73% (herkomst Frankrijk), water, EMMENTALER 6%, BOTER 3%, cassave zetmeel, koolzaadolie, aardappelzetmeel, zout van Guérande 0,4%

Bevat: Melk

Kan sporen van Ei, Gluten, Vis, Schaaldieren, Weekdieren, Selderij, Soja bevatten

DE - Kartoffeln mit Emmentaler, Butter und Salz aus Guérande, gebacken, tiefgefroren

Zutaten: Kartoffel 73% (Herkunft: Frankreich), Wasser, EMMENTALER KÄSE 6%, BUTTER 3%, Maniokstärke, Rapsöl, Kartoffelstärke, Salz aus Guérande 0,4%

Enthält: Milch

Kann Spuren von Ei, Gluten, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Sellerie, Sojabohnen enthalten

ESP - Patatas cocidas con emmental, mantequilla y sal de Guérande, cocinadas, congeladas

Ingredientes: patata 73% (origen Francia), agua, EMMENTAL 6%, MANTEQUILLA 3%, almidón de mandioca, aceite de colza, fécula de patata, sal de Guérande 0,4%

Contiene: Leche

Puede contener trazas de Huevo, Gluten, Pescado, Crustáceos, Moluscos, Apio, Soja

IT - Patate cotte con Emmental, burro e sale di Guérande, cotte surgelate

Ingredientes: patata 73% (origine Francia), acqua, EMMENTAL 6%, BURRO 3%, amido di manioca, olio di colza, fecola di patate, Sale di Guérande 0,4%

Contiene: Latte

Può contenere tracce di Uova, Glutine, Pesce, Crostacei, Molluschi, Sedano, Soia

Conservation / Conservation

DDM (mois) : 18

DDM garantie à livraison (mois) : 12

FR - 24 h au réfrigérateur

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

Au congélateur à -18°C, de préférence avant la date de durabilité minimale

ENG - 24 h in refrigerator

3 days in the ice compartment of the refrigerator

In the freezer at -18°C, preferably before the DMD

NL - 24 uur in de koelkast

3 dagen in het ijsvak van de koelkast

In de vriezer bij -18°C, bij voorkeur vóór de houdbaarheidsdatum

DE - 24 Stunden im Kühlschrank

3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

Im Gefrierschrank bei -18°C, am besten vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum

ESP - 24 horas en el frigorífico

3 días en el compartimento de hielo del frigorífico

En el congelador a -18 ° C, preferiblemente antes de la fecha de duración mínima

IT - 24 ore in frigorifero

3 giorni nello scomparto ghiaccio del frigorifero

Nel congelatore a -18°C, preferibilmente prima della data di durata minima

Conseils de préparation / Preparation

FR - Four professionnel : Préchauffer le four 10 min à 180°C. Placer les produits congelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser réchauffer 15 à 20 min.

ENG - Professional oven: Preheat the oven for 10 min at 180°C. Place the products on a baking tray covered with baking paper and leave to heat up for 15 to 20 min.

NL - Professionele oven: Verwarm de oven 10 minuten voor op 180°C. Leg de producten op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 15 tot 20 minuten opwarmen.

DE - Profi-Backofen: Den Backofen 10 Minuten lang auf 180°C vorheizen. Die Produkte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 bis 20 Minuten aufheizen lassen.

ESP - Horno profesional: Precalentar el horno durante 10 minutos a 180°C. Poner los productos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y dejar que se calienten durante 15 a 20 minutos.

IT - Forno professionale: Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C. Mettere i prodotti su una teglia coperta di carta da forno e lasciarli riscaldare per 15-20 minuti.

Déclaration nutritionnelle / Nutritional information

	Pour / Per / Pro / Por 100g	
	100 g	100 g
Energie / Energy / Energie / Valor energético / Energia	547 kJ / 131 kcal	547 kJ / 131 kcal
Matières grasses / Fat / Vetten / Fett / Grasas / Grassi totali	6.5 g	6.5 g
dont acides gras saturés / of which sugars / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / di cui acidi grassi saturi	3.7 g	3.7 g
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati	14.2 g	14.2 g
dont sucres / of which sugars / waarvan suikers / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui zuccheri	0.7 g	0.7 g
Fibres alimentaires / Fibre / Vezels / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibre	1.3 g	1.3 g
Protéines / Protein / Eiwitten / Eiweiß / Proteínas / Proteine	3.2 g	3.2 g
Sel / Salt / Zout / Salz / Sal / Sale	0.9 g	0.9 g

Critères microbiologiques / Microbiological criteria

Reg. CE n°2073/2005 - FCD

Catégorie FCD / FCD Category : 9.9

	Critère / Criteria	Tolérance / Tolerance
Flore aérobie 30°C / Aerobic flora 30°C	100000	1000000
Ratio Flore/Lactique / Flora/lactic Ratio	10	
Escherichia coli	10	100
Staphylococci coagulase +	100	1000
Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfite-reducing anaerobes	30	300
Bacillus cereus	100	1000
Salmonella	Absence / 25g	
Listeria	Absence / 25g	<100

UFC/g / CFU/g

Critères d'hygiène des
procédés / Process hygiene
criteriaCritères de sécurité / Security
criteria

Agrément sanitaire / Sanitary approval : FR-85-288-005 CE

Données logistiques / Logistics data

Conditionnement / Conditioning : Poche vrac x15

	1	2	3	4
	Unité de Vente Consommateur - UVC Consumer Sale Unit - CSU	Colis Cardboard	Couche palette Pallet layer	Palette Pallet
Nb de couche / palette Nb of layer/pallet			1	17
Nb de colis Nb of cardboard		1	10	170
Nb d'UVC Nb of CSU	1	15	150	2550
Poids net (kg) Net weight (kg)	0.1	1.5	15	255
Poids brut (kg) Gross weight (kg)	0.120	1.7	17.0	313.0
Hauteur (cm) Height (cm)		10.7	10.7	196.9
Longueur (cm) Lenght (cm)		32.6	120	120
Largeur (cm) Width (cm)		26.6	80	80

Gencode article / Item gencode : 3503653311914
Gencode colis / Cardboard gencode : 13503653311911

Code emballer / Packager code : EMB 85 288B