



Frites Pom'Steak 10-18 mm Foodservice [PG 17849]

Xtra+ - Huile de tournesol - Préfrites & Surgelées

Fiche technique produit

Ingrédients¹ Pommes de terre, huile de tournesol, dextrose.

Variété de la pomme de terre Chair jaune.

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

Mode de préparation

	Produit surgelé (- 18° C)	Produit dégelé (+ 2° C/+ 4° C)
Friteuse ²	4-5 minutes à 175° C	2-3 minutes à 175° C
Four ⁵	20-25 minutes à 200° C	
Four combi-steamer ⁵	12-18 minutes 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 :

- ◆ Réfrigérateur (de + 2° C à + 4° C) :
- ◆ Compartiment à glace du réfrigérateur * (- 6° C) :
- ◆ Congélateur *** (- 18° C) :

4 jours

1 semaine

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 SO2 (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x		x

Traçabilité
Date de production (n° de lot composé de 8 chiffres) :

Exemple :

L6055 06 22
L6055 06 22

6 année de production :

2016
055 jour de production :

24 Février

06 n° de machine de conditionnement

22 heure de conditionnement

Spécifications produit

ANALYSE CHIMIQUE				
Matières sèches	Cible	32 %	Min.	30 %
Matières grasses	Cible	3,5 %	Max.	5 %
Acides gras libres			Max.	1,5 %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE				
				AR ³
Kilojoules (kJ)		583		
Kilocalories (kcal)		139		7 %
Matières grasses (g)		3,5		5 %
dont saturées (g)		0,4		2 %
Glucides (g)		23		9 %
dont sucres (g)		0,7		1 %
Fibres alimentaires (g)		2,5		
Protéines (g)		2,5		5 %
Sel (g)		0,075		1 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LONGUEUR DES FRITES				
Valeurs indicatives		% en nombre		
< 2,5 cm	Max.	2		
> 5cm	Cible	75		
	Min.	70		
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE				
		m	M	
Germes totaux		10 000 / g	100 000 / g	
Coliformes totaux		100 / g	1 000 / g	
<i>E. coli</i>		10 / g	100 / g	
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g	100 / g	
Levures		100 / g	1 000 / g	
Moisissures		100 / g	1 000 / g	
<i>Bacillus cereus</i>		100 / g	1 000 / g	
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g	100 / g	
Salmonelle		Absence sur 25 g		
QUALITE VISUELLE				
Gros défauts		Max. 6 pièces par kg		
Taches foncées (diamètre > 5 mm)				
Taches pâles (diamètre > 10 mm)				
Petits défauts		Max. 12 % en poids		
Taches foncées (diamètre entre 3 et 5 mm)				
Taches pâles (diamètre entre 5 et 10 mm)				
Défauts de friture		Max. 0,5 % en poids		
COULEUR				
Couleur des frites pré-frites surgelées		USDA "00" - "0"		
Couleur des frites préparées		USDA "0" - "1"		

Pratiques alimentaires

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

Certificationswww.lutosa.com/fr/telechargements

ISO 9001 : 2008
BRC
IFS
BELAC (ISO 17025)
ACG
FCA

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