



## Caractéristiques générales

- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol. Quartiers de pommes de terre avec peau.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme de terre (97%), huile de tournesol (3%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pomme de terre	Allemagne, Belgique, Pologne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20041010 - Pommes de terre, simpl. cuites, congelées

### Atouts

**Atout :** Quartiers de pommes de terre avec peau qui permettent d'apporter un visuel rustique à vos assiettes et de varier vos menus.

### Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, frire de petites quantités dans une friteuse à 175°C de 3 à 4 minutes. | Avec décongélation en chambre froide à 0+4°C pendant 4 jours, sans sel, cuire dans une friteuse à 175°C de 3 à 4 minutes. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, au four chaleur sèche, en bac gastro à 220°C de 12 à 15 minutes, retourner à mi-cuisson. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse de 10 à 12 minutes, retourner régulièrement.

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
490	117	3	0.4	18.7	1	3	2.2	0.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.73

**Type de matières grasses :** Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 04 - Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	810	810	324	Sachet	81		
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10	4	Sachet		384x256x180	3061432119804
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3061432119798