



FICHE TECHNIQUE

POMMES DE TERRE

FRITES PRECUTES



CALIBRE 10 X 10

Mise à jour le 01/01/06

DESCRIPTION ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Dénomination du produit : Pommes de terre frites précuites sous vide **sans conservateur**.

Composition : pommes de terre de Noirmoutier (4 Kg)

Conditionné en sachet de 4 Kg

Cuisson : four vapeur (type pasteurisation)

Se conserve en froid positif (entre +1 et +4°C)

Caractéristiques organoleptiques :

- Couleur : jaune pâle
- Odeur : caractéristique de pommes de terre cuites
- Texture : ferme mais pas croquante
- Goût : caractéristique de la pomme de terre
- Aspect : présence de traces de peau sur les extrémités des frites (frites «rustiques»)

D.L.C : 5 semaines



CARACTERISTIQUES DE LA MATIERE PREMIERE

Variété : Charlotte, autres variétés possibles

Origine : Noirmoutier

Calibre : 45/60 mm ou + 57 mm

Matière sèche : comprise entre 18 et 21%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Présence de défauts visuels (tâches) et de pelures tolérées

Tolérances de traces

CONSEILS DE PREPARATION

«Ouvrez, laissez bien égoutter, faire cuire en friteuse environ 4 à 5 minutes, savourez»

Important : vous pouvez conserver les frites (hors sachet) au frais pendant 24 heures

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité biologique du produit selon l'arrêté du 28 mai 1997

Staphylococcus aureus	< 100 germes / g
Clostridium perfringens	< 100 germes / g
Bacillus cereus	< 1000 germes / g
Salmonella	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Estampille sanitaire	Code emballleur	Poids net	Nature du conditionnement
Ne concerne pas le produit	85163	4 Kg	Polyamide - polypropylène

Conditionnement	Nb unités / conditionnement	Poids net	Dimensions	Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids Net
Carton	3	12	500 x 400 140	6	10	60	720

Mentions d'étiquetage :

Emballage primaire : dénomination du produit, poids net, ingrédients, variété, mentions de conservation, D.L.C., code emballleur et coordonnées

Emballage secondaire : carton ou plateau plastique (coordonnées usine)