Fiche Technique

383.001

Patata Brava 12mm

Farm Frites

12x1000gr EP

Mise à jour : 02.10.2023

1 . Description du produit

DESCRIPTION: Patata Brava pré-frites à l'huile de tournesol

DLC: 730 jours

INGREDIENTS: Pomme de terre (96%), huile de tournesol (4%), dextrose

Conservation du produit jusqu'à sa DLC / DLUO entre -20°C et -18°C

- Chambre froide : -20°C et -18°C
- Durant le transport : -18°C et -15°C

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

2. Informations logistiques

	Conditionnement/ nb colis/ couches	EAN	Poids net (gr)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Conservation/ Stockage	N° article
Sac	1000 gr	8710679016357	1000	260	630	-	Entre -20° et -18°C	H6637.000
Carton	12x 1000gr	8710679016364	12000	384	256	230	Entre -20° et -18°C	H7221.000
Palette	7 couches x 9 colis = 63 Colis	08710679016364	756 kg	1200	800	1839	Entre -20° et -18°C	H3001

3. Informations nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles sont des moyennes pour 100 gr de produit.
Ce produit ne contient pas de matière première et ingrédient produit à partir d'organismes génétiquement modifiés.

	PRE-FRIT
Energie (kJ)	555.0
Energie (kcal)	132.0
Protéine (gr)	2.05
Glucides (gr)	19.5
Dont sucre< (gr)	1.03
Lipides	4.4
Dont acides gras (saturés)	0.49
Monoacides gras	1.76
Polyacides (insaturés)	2.11
Fibre	3.18
Sel (g)	0.055
TFA < (gr)	0.044

Farm Frites International B.V.
Molendijk 108
3227 CD Oudenhoorn / Holland
www.farmfrites.com

Fiche Technique

383.001

Patata Brava 12mm

Farm Frites

12x1000gr EP

Mise à jour : 02.10.2023

4 . Spécification produit pré-frit

Norme Physique	
Humidité contenue (Max)	72%
Humidité contenue (Min)	70%

Défaut et Tolérance	
Total défauts > 12mm (Max)	2 pcs/1000g
Total défauts 6-12mm (Max)	8 pcs/1000g
Total défauts 3-6 mm (Max)	30 pcs/1000g
Groupées – Collées par 2	10 pcs/1000g
Pièces brulées	1 pcs/1000g
Tolérance taille de coupe	2mm
Bouts/Extrémités (Max)	15 pcs/1000g
Vertes (Max)	1%

5 . Spécification produit préparé

Couleur du Produit	
USDA après (Min)	2 USDA
USDA après (Max)	3 USDA
Agtron après (Min)	50 Agtron
Agtron après (Max)	60 Agtron

6 . Instructions de préparation

Friteuse

Plonger de petites quantités de frites dans l'huile bouillante (175°C/347°F) pendant 4-5 minutes. Faire égoutter sur un papier absorbant avant de servir.

Poêle à frire

Préchauffer un peu d'huile dans une poêle. Y ajouter les rissolées et faire frire à température modérée pendant 12-15 minutes, les retourner régulièrement.

Farm Frites International B.V.
Molendijk 108
3227 CD Oudenhoorn / Holland
www.farmfrites.com

Fiche Technique

383.001

Patata Brava 12mm

Farm Frites

12x1000gr EP

Mise à jour : 02.10.2023

7 . Informations Organoleptiques

Gout : Caractéristique de la pomme de terre

Odeur : Légèrement sucrée

Texture externe : Légèrement croustillante

Texture interne : Moelleuse

8 . Informations microbiologiques

Coliformes (Max)	1000 cfu/gr
E-Coli (Max)	10 cfu/gr
Staphylococcus aureus (Max)	100 cfu/gr
Moisissures et levures (Max)	500 cfu/gr
Salmonelle dans 25 gr	Absent cfu/25gr
Germes aérobies (Max)	100 000 cfu/gr
Listéra monocytogènes	Absent cfu/25gr

9 . Intolérances alimentaire et allergènes

Protéines de lait de vache	Non	Noisettes et dérives	Non
Porc et dérivés	Non	Céleri	Non
Poulet et dérivés	Non	Carotte	Non
Poisson et dérivés	Non	Lupin	Non
Coquillages et crustacées	Non	Moutarde	Non
Maïs et dérivés	Non	Mollusques	Non
Cacao	Non	Blé noir/ Blé	Non
Légumes à gousse	Non	Maïs	Non
Lactose	Non	Huile de noix	Non
Œufs	Non	Cacahouètes / Huile d'arachide	Non
Protéines de soja / Huile de soja	Non	Graines de sésame / Huile de sésame	Non
Gluten	Non	Glutamates	Non
Seigle	Non	Sulfites (SO2, E220 – E228) >10ppm	Non
Bœuf et dérivés	Non	Coriandre	Non

10 . Désistement

La qualité de nos produits peut varier selon la fluctuation de la matière première et les conditions de fabrication. Les données ci-dessus ne sont communiquées qu'à titre indicatif. Par conséquent, Farm Frites se réserve le droit de modifier à tout moment le cahier de charges correspondant à ce produit. Tous les produits sont conformes à la législation nationale et européenne. En début de saison (Juin à Septembre) Farm Frites établit les spécifications basées sur la qualité des matières premières.

Farm Frites International B.V.

Molendijk 108

3227 CD Oudenhoorn / Holland

www.farmfrites.com