



Croquettes (chapelurées) [PG 15574]

Type 1 - Bouts coupés - Non pré-frites & Surgelées

Fiche technique produit

Ingrédients¹ Purée de pommes de terre, chapelure (farine de **blé**, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), flocons de pommes de terre, **lait** écrémé en poudre, sel, farine de **blé**, extraits d'épices, émulsifiant E471, stabilisants E464-E450i-E451-E466, antioxydant E223 (Disulfite de sodium).

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)	
	Préparation ménagère	Préparation professionnelle
Friteuse²	+/- 5 minutes à 180° C	
Poêle	+/- 8'30 minutes à feu moyen	

² www.goodfries.eu

Cuire jusqu'à obtention d'un produit jaune doré.

Ne pas cuire à outrance.

Pour la préparation de petites quantités, adapter le temps de cuisson.

Conservation

Ne jamais recongeler un produit dégelé

Transport - stockage : - 18° C

Conservation :

- ◆ Compartiment à glace du réfrigérateur * (- 6° C) :
- ◆ Congélateur *** (- 18° C) :

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 SO ₂ (concentration > à 10 mg/kg ou litre)	x			x

Traçabilité

Date de production (n° de lot composé de 8 chiffres) : Exemple : **L9055** 25 22
L9055 25 22
9 année de production : **2019**
055 jour de production : **24 Février**
25 n° de machine de conditionnement
22 heure de conditionnement

Spécifications produit

ANALYSE CHIMIQUE			
Matière sèche (sans chapelure)	Cible	25 %	Min. - %
Matière sèche totale	Cible	32 %	Max. - %
Chapelure	Cible	10 %	Max. - %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE			
			AR ³
Kilojoules (kJ)		511	
Kilocalories (kcal)		121	6 %
Matières grasses (g)		0,5	1 %
dont saturées (g)		0,2	1 %
Glucides (g)		25	10 %
dont sucres (g)		1	1 %
Fibres alimentaires (g)		2	
Protéines (g)		3	6 %
Sel (g)		0,8	13 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)			
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
		m	M
Germes totaux		100 000 / g	1 000 000 / g
Coliformes totaux		1 000 / g	10 000 / 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			
Poids moyen	25 g		
Diamètre moyen	25 mm +/- 2		
Longueur moyenne	58 mm +/- 4		

Pratiques alimentaires

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

Certificationswww.lutosa.com/fr/telechargements

BRC
IFS
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