



## Frites Belges A-Grade [PG 31530]

### Pré-frites & Surgelées

#### Fiche technique produit

**Ingrédients<sup>1</sup>** Pommes de terre (96%), 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)
Friteuse <sup>2</sup>	3-4 minutes à 175° C
Four <sup>5</sup>	20-25 minutes à 200° C

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance et de la charge du four.

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 :**

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

**2 jours**

**1 semaine**

**Plusieurs mois**

(voir marquage sachet)

**Expiration :** 24 mois à - 18° C

**<sup>1</sup>Allergènes 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 <sub>2</sub> (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x		x

## Traçabilité

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

Exemple :

**L9055** 06 22  
**L9055** 06 22

 9 année de production : **2019**  
 055 jour de production : **24 Février**

 06 n° de machine de conditionnement  
 22 heure de conditionnement

## Spécifications produit

ANALYSE CHIMIQUE		
Matière sèche	Cible	32 %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE		
		AR <sup>3</sup>
Kilojoules (kJ)	602	
Kilocalories (kcal)	143	7 %
Matières grasses (g)	4.0	6 %
dont saturées (g)	0.4	2 %
Glucides (g)	23	9 %
dont sucres (g)	1.0	1 %
Fibres alimentaires (g)	2.5	
Protéines (g)	2.5	5 %
Sel (g)	0.1	1 %
<sup>3</sup> Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LONGUEUR DES FRITES		
Valeurs indicatives	% en nombre	
< 2,5 cm   Max.	4	
> 5 cm    Cible	65	
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE		
	<b>m</b>	<b>M</b>
Germes totaux	10 000 UFC/g	100 000 UFC/g
Coliformes totaux	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<i>E. coli</i>	10 UFC/g	100 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 UFC/g	100 UFC/g
Levures	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Moisissures	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Salmonelle	Non détection sur 25 g	
QUALITE VISUELLE		
<b>Gros défauts</b>	Max.	6 pièces/kg
Taches foncées (diamètre > 5 mm)		
Taches pâles (diamètre > 10 mm)		
<b>Petits défauts</b>	Max.	15 pièces/kg
Taches foncées (diamètre entre 3 et 5 mm)		
Taches pâles (diamètre entre 5 et 10 mm)		
<b>Défauts de friture</b>	Max.	0.5 % en poids
COULEUR		
Couleur des frites pré-frites surgelées	USDA "0" - "1"	
Couleur des frites préparées	USDA "1"	

---

**Pratiques alimentaires**

	Oui	Non
Végétarien	<b>x</b>	
Lacto-Végétarien	<b>x</b>	
Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kasher		<b>x</b>

---

**Certifications**[www.lutosa.com/fr/telechargements](http://www.lutosa.com/fr/telechargements)

BRC  
ACG  
FCA

---

**Attestations**

<b>OGM</b>	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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>Non ionisation Non irradiation</b>	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 <sup>4</sup> .
<b>Contaminants</b>	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 2023/915 <sup>4</sup> et n° 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Pesticides</b>	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> .
<b>Emballage primaire</b>	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 <sup>4</sup> concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE <sup>4</sup> et 89/109/CE <sup>4</sup> et conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 <sup>4</sup> concernant l'information au consommateur sur les denrées alimentaires.

<sup>4</sup>L'ensemble des Directives et Règlements sont consultables via

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_fr.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_fr.htm)

Lutosa SA

Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 - 7900 Leuze-en-Hainaut - Belgique - Tel. +32 (69) 66 82 11 - [www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)