



Frites Belges A-Grade [PG 31530]

Huile de tournesol - Préfrites & Surgelées

Fiche technique produit

Ingrédients¹ Pommes de terre, 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 ²	3-4 minutes à 175° C
Four ⁵	20-25 minutes à 200° C

² www.goodfries.eu

⁵ 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

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 SO2 (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		
Matières sèches	Cible	32 %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE		
		AR ³
Kilojoules (kJ)	602	
Kilocalories (kcal)	143	7 %
Matières grasses (g)	4	6 %
dont saturées (g)	0,4	2 %
Glucides (g)	23	9 %
dont sucres (g)	1	1 %
Fibres alimentaires (g)	2,5	
Protéines (g)	2,5	5 %
Sel (g)	0,075	1 %
³ 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		
	m	M
Germes totaux	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes totaux	100 / g	1 000 / 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		
Gros défauts	Max.	6 pièces/kg
Taches foncées (diamètre > 5 mm)		
Taches pâles (diamètre > 10 mm)		
Petits défauts	Max.	15 pièces/kg
Taches foncées (diamètre entre 3 et 5 mm)		
Taches pâles (diamètre entre 5 et 10 mm)		
Défauts de friture	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	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