

 <b>Clarebout</b> FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR <b>Specification</b>	Date: <b>28/02/2018</b>
<b>CLAREBOUT – POTATOES n.v.</b> Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail <a href="mailto:info@clarebout.com">info@clarebout.com</a>	<b>Excellence 9/9 4x2.5kg</b>	Version 1.0

### INFORMATIONS GENERALES

DENOMINATION LEGALE	<b>POMMES FRITES PREFRITES ET SURGELEES</b>
LISTE D'INGREDIENTS	Pommes de terre 95%, huile de tournesol 4%, sel
AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE	Dextrose- Diphosphate disodique ( E450i)
COUPE	9x9 mm +/-1mm
ALLERGENES	<b>ABSENT</b> Selon la directive EU 2000/13/EC modifié par la directive 2003/89/EC, 2006/142, 2007/68
OGM	<b>ABSENT</b> Selon la législation EU 1829/2003 et 1830/2003
IONISATION	<b>ABSENT</b>

### PARAMETRES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

PARAMETRE	Cible	Unité
Matière sèche	Min 29	%
Couleur ( Agtron)	80-100 ( surgelé) 40-50 ( après cuisson)	
Défauts		
- Majeur <sup>1</sup>	Max. 2	pièces/kg
- Medium <sup>2</sup>	Max. 4	pièces/kg
- Mineur <sup>3</sup>	Max.15	pièces/kg
Longueur		
- L > 50mm	Min.75	% ( en poids)
- L < 30mm	Max.3	pièces/kg
Snipers	Max. 1	% ( en poids)
FFA	Max. 1.5	% sur la graisse

<sup>1</sup> Grand : Points noirs > 10 mm, Bleu et pelures > 15 mm, vert foncé

<sup>2</sup> Moyen : Points noirs 6-10 mm, Bleu et pelures 10-15mm, vert moyen

<sup>3</sup> Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair

 <b>Clarebout</b> FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR <b>Specification</b>	Date: <b>28/02/2018</b>
<b>CLAREBOUT – POTATOES n.v.</b> Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail <a href="mailto:info@clarebout.com">info@clarebout.com</a>	<b><i>Excellence 9/9 4x2.5kg</i></b>	Version 1.0

### MICROBIOLOGIE

Germe	Valeur maximale	Unité
Flore totale	100.000	/g
Coliformes totaux	1000	/g
Escherichia coli	10	/g
Listeria monocytogenes	100	/g
Salmonella	Absent	/25g
Staphylococcus aureus	100	/g
Levures et Moisissures	1000	/g

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g de produit surgelé
Energie ( kJ/kcal)	533/127
Matières grasses (g)	3.5
dont acides gras saturés (g)	0.4
Glucides (g)	20.6
dont sucres (g)	0.8
Fibres alimentaires (g)	2.1
Protéines (g)	2.2
Sel (g)	0.64

<sup>1</sup> Grand : Points noirs > 10 mm, Bleu et pelures > 15 mm, vert foncé

<sup>2</sup> Moyen : Points noirs 6-10 mm, Bleu et pelures 10-15mm, vert moyen

<sup>3</sup> Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair

 <b>Clarebout</b> FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR <b>Specification</b>	Date: <b>28/02/2018</b>
<b>CLAREBOUT – POTATOES n.v.</b> Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail <a href="mailto:info@clarebout.com">info@clarebout.com</a>	<b><i>Excellence 9/9 4x2.5kg</i></b>	Version 1.0

### CONSEILS DE CONSERVATION

	TEMPS DE STOCKAGE
Réfrigérateur	24h
Compartiment à glace du réfrigérateur	3 jours
Compartiment ( *) - 6°C	1 semaine
Compartiment ( ** ) -12°C	1 mois
Congélateur ( *** / **** ) -18°C ou plus froid	Jusqu'à la date limite d'utilisation optimale (DLUO)
<b>NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE</b>	

### CONSEILS DE PREPARATION

Type	Friteuse
Quantité	450g
Température	175°C
Temps	3 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes

<sup>1</sup> Grand : Points noirs > 10 mm, Bleu et pelures > 15 mm, vert foncé

<sup>2</sup> Moyen : Points noirs 6-10 mm, Bleu et pelures 10-15mm, vert moyen

<sup>3</sup> Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair