

 Clarebout FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR Specification	Date: 28/02/2018
CLAREBOUT – POTATOES n.v. Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail info@clarebout.com	Excellence 7/7 4x2.5kg	Version 1.0

INFORMATIONS GENERALES

DENOMINATION LEGALE	POMMES ALLUMETTES PREFRITES ET SURGELEES
LISTE D'INGREDIENTS	Pommes de terre 95%, huile de tournesol 4%, sel.
AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE	Dextrose- Diphosphate disodique (E450i)
COUPE	7x7 mm +/-1mm
ALLERGENES	ABSENT Selon la directive EU 2000/13/EC modifié par la directive 2003/89/EC, 2006/142, 2007/68
OGM	ABSENT Selon la législation EU 1829/2003 et 1830/2003
IONISATION	ABSENT

PARAMETRES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

PARAMETRE	Cible	Unité
Matière sèche	Min 30	%
Couleur (Agtron)	80-100 (surgelé) 40-50 (après cuisson)	
Défauts		
- Majeur ¹	Max. 2	pièces/kg
- Medium ²	Max. 4	pièces/kg
- Mineur ³	Max.15	pièces/kg
Longueur		
- L > 50mm	Min.75	% (en poids)
- L < 30mm	Max.8	pièces/kg
Snipers	Max. 0.5	% (en poids)
FFA	Max. 1.5	% sur la graisse

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

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

³ Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair

 Clarebout FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR Specification	Date: 28/02/2018
CLAREBOUT – POTATOES n.v. Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail info@clarebout.com	Excellence 7/7 4x2.5kg	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

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

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

³ Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair

 Clarebout FROZEN POTATO PRODUCTS	AD.KS.214- FR Specification	Date: 28/02/2018
CLAREBOUT – POTATOES n.v. Heirweg 26 BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke Tel. +32 57 44 69 01 Fax. +32 57 44 69 06 E-mail info@clarebout.com	Excellence 7/7 4x2.5kg	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)
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE	

CONSEILS DE PREPARATION

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

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

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

³ Petit : Points noirs 3-6 mm, Bleu et pelures 6-10 mm, vert clair