

**Description :**

Petite boule de purée de pomme de terre préfrite.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 Union Européenne
**Marque :** Mc Cain**Conditionnement - calibre :** CT 4ST X 2.5 KG**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 10.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 720**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 4 jours à + 4°C**Etat du produit :** Pré frit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Four à chaleur tournante: Préchauffer à 200°C: 8 à 12 min . Etaler le produit en une seule couche sur une plaque de cuisson perforée. Retourner le produit à mi-cuisson. Liaison froide 130°C Réchauffer le produit pendant 25 à 30 minutes selon son état (décongelé ou réfrigéré).

**LES PLUS PRODUITS :**

Une garniture de pomme de terre incontournable et toujours très appréciée.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 250 g
<b>Energie</b>	803 Kj / 192 Kcal	2008 Kj / 480 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	3	7.5
<b>Glucides (g)</b>	26.5	66.3
<b>dont Sucres (g)</b>	0.5	1.3
<b>Matières grasses (g)</b>	7.5	18.8
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.8	2.0
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	3	7.5
<b>Sel (g)</b>	0.6	1.5
<b>Sodium (mg)</b>	350	875
<b>Calcium (mg)</b>	-	

**Rapport P/L :** 0.40

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** 10/20

**Classification :** Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

**Dénomination légale de vente** Purée de pommes de terre, assaisonnée et en forme de petites sphères. Préfrite et surgelée. Cuite, juste à réchauffer.

**INGREDIENTS :**

Pommes de terre (80%), pommes de terre déshydratées, huile de tournesol (7,5%), dextrose, sel, stabilisants: E464 et E471, poivre

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3256830001978

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.600 x l 25.800 x h 26.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 201.200

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 102946 MC CAIN FOODS EUROPE B.V

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.