

# Spécification produit

<b>Numéro d'article</b>	03171
<b>Désignation de l'article</b>	KADI SUPER-FRITES COUPE ONDULÉE avec pelure
<b>Dénomination selon OIDAI</b>	Produit à base de pommes de terre à enveloppe croustillante, préfrit, surgelé
<b>Certifié selon</b>	Par référence à site web: <a href="http://www.kadi.ch">www.kadi.ch</a>
<b>Label</b>	Aucun

## 1. Description du produit

Procédé de fabrication	Pommes de terre laver, couper, blanchir, sécher, enrober, frire, surgeler, emballer
Aspect	Jaune clair, coating régulièrement, ne pas de délité
Odeur	Typique pour la manière, sans odeur étrange
Goût	Typique pour la manière, sans goût étrange
Texture	À l'extérieur légèrement croustillant, à l'intérieur aéré
Pays de production	Suisse
Adresse du fournisseur	KADI AG, Thunstettenstrasse 27, 4900 Langenthal, Schweiz
Fournisseur correspond à	Fabricant

## 2. Ingrédients

Ingrédients conformément à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, 817.022.16):

Pommes de terre 84 % panade 10 % (amidon de pommes de terre modifié, farine de riz, dextrine, maltodextrine, sel comestible, poudres à lever: E 450, E 500, épaississant: E 415), huile de tournesol

## 3. Information nutritionnelle

Ce produit est propre à:

Ovo-lacto-végétariens (avec lait, œufs, miel)	Oui
Ovo-végétariens (avec œufs, miel)	Oui
Lacto-végétariens (avec lait, miel)	Oui
Végétaliens (sans lait, œufs, miel)	Oui

**Spécification produit****4. Allergènes**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	ne contient pas
Lait et produits à base de lait, y compris le lactose	ne contient pas
Oeufs et produits à base d'oeufs	ne contient pas
Poissons et produits à base de poissons	ne contient pas
Crustacés et produits à base de crustacés	ne contient pas
Soja et produits à base de soja	ne contient pas
Fruits à coque dure et produits à base de ces fruits	ne contient pas
Arachides et produits à base d'arachides	ne contient pas
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ne contient pas
Céleri et produits à base de céleri	ne contient pas
Moutarde et produits à base de moutarde	ne contient pas
Lupins et produits à base de lupins	ne contient pas
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO <sub>2</sub>	ne contient pas
Mollusques et produits à base de mollusques	ne contient pas

**5. Déclaration des valeurs nutritive**

Valeurs nutritive par 100g:

Valeur énergétique	695 kJ 166 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	6.0 g 0.6 g
Glucides dont sucres	24 g 0 g
Fibres alimentaires	2.9 g
Protéines	2.3 g
Sel	0.33 g

**6. Durée de conservation / datage**

Durabilité totale à partir de la date de fabrication	720 Jours
Durabilité résiduelle à partir de la livraison	180 Jours
Conditions de stockage	- 18°C ou plus froid
Conditions de transport	- 15°C ou plus froid
Format de l'indication de la date	MM.AAAA
Informations supplémentaires	Ne pas recongeler un produit décongelé et consommer sans attendre.

**Spécification produit**

---

**7. Indications relatives à la préparation**

Friteuse	175 °C	2.50 - 3.50 min
Combi - Steamer	200 °C	7 - 9 min

**8. Caractéristiques chimiques / physiques**

-

**9. Valeurs microbiologiques**

Germes aérobies mésophiles	< 1'000'000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1'000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 1'000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC/g

**10. Indications relatives à l'emballage****10.1 Matériel d'emballage**

L'emballage:	Description:	Code EAN:
Primaire	Film plastique, neutre	7610314317188
Secondaire	Carton imprimé	7610314317119

**10.2 Conformité**

La conformité en vue de l'utilisation alimentaire du matériau d'emballage est-elle garantie? Oui

**10.3 Unité de vente**

Unité consommateur (CU)	2.500 kg
Unité de transport (TU)	5 kg
Unité logistique (LU)	405 kg

**10.4 Indications sur la palettisation**

Nombre d'unités de transport (TU) par strate	9
Nombre d'unités de transport (TU) par unité logistique (palette ; LU)	81
Nombre de strates par unité logistique (palette; LU)	9
Hauteur totale de l'unité logistique (palette; LU)	1'644 mm

