

Prodotto: Patate fritte 9x9 4x2,5 kg
ID prodotto : LWF79

Aroma

Il prodotto cotto ha un sapore pieno di patate, senza aromi estranei.

Consistenza

Il prodotto cotto ha una leggera consistenza croccante al morso, con una consistenza interna uniforme leggermente soda.

Aspetto visivo

Il prodotto congelato e' chiaro uniforme.
Il prodotto cotto è nel complesso giallo dorato.

Colore

Cotto (Agtron) 57 - 69

Dimensioni (questi valori possono variare per anno di coltura)

La lunghezza del prodotto prima dello stoccaggio e/o della distribuzione è la seguente:

% > 50 mm: min 35
% < 50 mm: max 65
% < 25 mm: max 7

Difetti (queste cifre possono variare per anno di coltura)

I difetti massimi per 1000g quantificati per superficie sono:

Critici (colore scuro o chiaro > di 12 mm) max 2
Maggiori (colore scuro 6-12mm / colore chiaro 8-12mm di diametro) max 10
Difetti totali max 40

Corpi estranei

C'è un obiettivo zero per la materia vegetale estranea e / o materiale estraneo in generale.

Dichiarazione degli ingredienti

Patate, olio di girasole.

Informazioni sugli allergeni

Cereali contenenti glutine	no
Crostacei	no
Uova	no
Pesce	no
Noccioline	no
Soia	no
Latte	no
Noci	no
Sedano	no
Semi di sesamo	no
Anidride solforosa	no
Molluschi	no
Lupini	no

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto congelato

Energia (kJ / kcal):	599/143
Grassi (g):	4,6
(o che saturi):	0,6
Carboidrati (g):	21,0
(o quali zuccheri):	0,3
Fibra (g):	4,2
Proteine (g):	2,3
Sale (g):	0,05

Prodotto da Lamb Weston/Meijer V.O.F. Head Office PO Box 17, 4416ZG, Kruiningen Paesi Bassi

Le informazioni contenute in questo documento sono le informazioni provenienti dal nuovo imballaggio, a seguito dei nuovi regolamenti CE 1169/2011.

Lamb Weston / Meijer si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso

Prodotto: Patate fritte 9x9 4x2,5 kg
ID prodotto : LWF79

Indicazioni per la frittura (prodotto congelato)

Friggere o cuocere i prodotti fino a quando sono dorati e croccanti. Non cucinarli troppo a lungo.
Friggitrice: 175°C per 3,15 minuti. Agitare il cestello sopra il livello dell'olio dopo 30 secondi.

Tempi di conservazione

+ 4°C : 4 giorni

+ 2°C : 7 giorni

**** -18°C: 18 mesi (dalla produzione)

Non congelare nuovamente il prodotto una volta scongelato.

Imballaggio

Primario : 2,5 kg e

Secondario : 4 x 2,5 kg e

Prodotto da Lamb Weston/Meijer V.O.F. Head Office PO Box 17, 4416ZG, Kruiningen Paesi Bassi

Le informazioni contenute in questo documento sono le informazioni provenienti dal nuovo imballaggio, a seguito dei nuovi regolamenti CE 1169/2011.

Lamb Weston / Meijer si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso



LWF79

Commercial Product Specification

Product : **Pommes Frites 9x9 | GB**

Revised : 10 April 2021

Ingredients Statement

Potatoes (95,4%), Sunflower Oil (4,6%).

Nutrition Information per 100g frozen

Energy kJ	599
Energy kcal	143
Fat	4.6
of which Saturated fat	0.6
of which trans fat	0.05
Carbohydrates	21
of which sugars	0.3
Fibres	4.2
Protein	2.3
Salt	0.05

Allergy information

Cereals containing gluten	<input type="checkbox"/>
Crustaceans	<input type="checkbox"/>
Eggs	<input type="checkbox"/>
Fish	<input type="checkbox"/>
Peanuts	<input type="checkbox"/>
Soybeans	<input type="checkbox"/>
Milk	<input type="checkbox"/>
Nuts	<input type="checkbox"/>
Celery	<input type="checkbox"/>
Mustard	<input type="checkbox"/>
Sesame seeds	<input type="checkbox"/>
Sulphur dioxide	<input type="checkbox"/>
Molluscs	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>

Cooking instructions

Cooking appliances may vary, therefore cooking times may need to be adjusted from the guidelines as labeled on-pack. For best results always cook from frozen. If allowed to defrost the product (store below 7 °C), adjust cooking time accordingly (shorter times). Do not overcook.



± 3:15 min. 175°C



LWF79

Commercial Product Specification

Product : **Pommes Frites 9x9 | GB**

Revised : 10 April 2021

Packaging

Primary : 2.5 KG

Secondary : 10.0 KG

Ean number

8711571060837

8711571061209

Flavour

The cooked potato product will have a fresh full potato flavour, with no off-flavours present.

Texture

The cooked product has a crisp bite, with a uniform smooth slightly firm internal texture

Colour description

Frozen product overall even creamy

Cooked product overall golden yellow

Extraneous Material

There is a zero target for extraneous vegetable matter and/or foreign material

Storage times

+ 4°C 4 days

+ 2°C 7 days

***/** -18°C 18 months

Do not re-freeze after defrosting

94832 100 cases (10 cases x 10 layers)
BLOK
