


| | |
|---|-------------------------------|
|  | Fiche de spécification |
| | Chips nature craquantes |
| Motif : Mise à jour INCO | |

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dénomination commerciale | Chips craquantes |
| Dénomination réglementaire | Chips de pommes de terre ondulées craquantes |
| Conditionnement | 30g – 300g |
| | |

COMPOSITION

| Désignation | Origine variétale | Traitement/ Etat | % dans le produit fini |
|-------------------------|---|---------------------|---------------------------|
| Pommes de terre | Saturna, lady claire, hermes, donald, lady rosetta, autres variétés chipables | Frais | 64.8% |
| Huile végétale raffinée | Tournesol | Liquide | 34% |
| Sel | Raffiné (gemme) | Poudre | 1.2% |


ETIQUETAGE :

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Pommes de terre (64.8%), huile de tournesol (34%), sel.
Traces éventuelles de lait, gluten, moutarde.

ETIQUETAGE SPECIFIQUE OGM / IONISATION :

| | |
|----------------------------|--|
| Ingrédients ionisés | Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés |
| Ingrédients OGM | Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM suivant les règlements 1830/2003/CE et 1829/2003/CE. |

| | | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|--------------|------------|------------|
|  | Fiche de spécification | | FT | CHI | 005 |
| | Chips craquantes | | Version : 08 | | |
| | Date création : 18/08/2010 | Date modification : 17/02/2015 | Page : 2/4 | | |

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

25


| Critère | Valeur moyenne pour 100 g | Valeur moyenne par portion | % AQR* |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------|
| Valeur énergétique (kJ) | 2255 | 564 | ---- |
| Valeur énergétique (kcal) | 541 | 135 | 7 |
| Matières grasses (g) | 34,0 | 8,5 | 12 |
| dont acides gras saturés (g) | 3,1 | 0,8 | 4 |
| Glucides (g) | 50,9 | 12,7 | 5 |
| dont sucres (g) | 0,3 | 0,1 | 0 |
| Fibres alimentaires (g) | 4,1 | 1,0 | 1 |
| Protéines (g) | 5,8 | 1,5 | 3 |
| SEL (g) : | 1,20 | 0,30 | 5 |

*Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2000 kcal)

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

ALLERGENES :


| Allergènes | Présence ou absence | Présence intentionnelle | Présence fortuite | | | |
|--|---------------------|-------------------------|----------------------------|--------|--------------|--------|
| | | En cas de présence | sur la ligne de production | | dans l'usine | |
| | | Composant concerné | e présenc | risque | e présenc | risque |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) | Absence | | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absence | | Non | Non | Oui | Non |
| Œufs et produits à base d'œufs | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Poissons et produits à base de poissons | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Arachides et produits à base d'arachides | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Soja et produits à base de soja | Absence | | Non | Non | Non | Non |

| | | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|--------------|------------|------------|
|  | Fiche de spécification | | FT | CHI | 005 |
| | Chips craquantes | | Version : 08 | | |
| | Date création : 18/08/2010 | Date modification : 17/02/2015 | Page : 3/4 | | |

| | | | | | | |
|---|---------|--|-----|-----|-----|-----|
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) | Absence | | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Céleri et produits à base de céleri | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Absence | | Oui | Oui | Non | Non |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ dans le produit fini | Absence | | Non | Non | Non | Non |
| Lupin et produits à base de lupin | Absence | | Non | Non | Non | Non |

PHYSICO/CHIMIQUE :

| Critères | Méthode | Valeur Cible | Tolérances |
|--|------------|--------------|-------------------------|
| Poids | Balance | 150g 300g | TU1 = 143.25 TU1=291 |
| Brisures (< 20 mm) | Visuel | <10% | |
| Indice de coloration <i>de 1 marron foncé à 9 jaune clair</i> | Visuel | IBVL > 7 | IBVL >5 |
| 1 Chips verte | Visuel | < 2% | |
| 2 défauts couleur (> 5mm) <i>(si IBVL < 7) applicable à la fabrication</i> | Visuel | < 8% | |
| 3 défauts internes (> 3 mm) (coups, points de compression (noirs, gris) – anneaux vasculaires, cœur creux pourriture interne) applicable à la fabrication | Visuel | < 8% | |
| 4 chips marron <i>défaut couleur > 50% de la surface de la chips</i> | Visuel | < 6% | |
| 1+2+3+4 | | < 10% | < 15% |
| Teneur en sel (NaCl) (%) | Dosage | 1.2 +/- 0.2 | 1.2 +/-0.3 |
| Matière grasse | Extraction | 34 +/- 2 | 34+/- 4 |
| Acides gras trans (g/100g de produit fini) | / | < 0.1 | < 1 |
| Humidité (%) | Halogène | < 2 | < 3 |
| Acidité (%) | Dosage | < 1.5 | |
| TGO (%) | / | < 20% | < 25% |

| | | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|--------------|------------|------------|
|  | Fiche de spécification | | FT | CHI | 005 |
| | Chips craquantes | | Version : 08 | | |
| | Date création : 18/08/2010 | Date modification : 17/02/2015 | Page : 4/4 | | |

MICROBIOLOGIQUES : pas de critères réglementaires définis pour ce type de produit

| Paramètres | Valeur cible |
|----------------------------|-----------------|
| Flores aérobies mésophiles | < 300 000 ufc/g |
| Coliformes totaux | < 1 000 ufc/g |
| Salmonelles | Absence |
| Levures / Moisissures | < 100 ufc/g |

SENSORIELLES :

| | Profil sensoriel du produit |
|---------|---|
| Aspect | pétale entier rond ou ovale, couleur jaune doré coupe ondulée |
| Saveur | Pommes de terre, huile, sel |
| Odeur | pommes de terre, huile sans odeur anormale ou odeur de rance |
| Texture | Craquante, ni trop fin ni trop épais |

DUREE DE VIE :

| | |
|---------------------------------------|---|
| Durée de vie du produit (DLUO) | 6 mois |
| DLUO minimum à la livraison | 4 mois |
| Condition de conservation | A l'abri de la lumière et de l'humidité |
| Durée de vie après ouverture | Quelques jours dans un emballage hermétique |