

	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 :

Ingédients ionisés	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés
Ingédients 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
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	Composant concerné	présenc e	risque
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Absence		Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Absence		Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		Non	Non
Soja et produits à base de soja	Absence		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) (si IBVL< 7) applicable à la fabrication	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 défaut couleur > 50% de la surface de la chips	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 mésophile	< 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