

 PAI INDUSTRIALE SPA	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	A.6.7
	<u>CHIPS CLASSIQUE</u> marque Flodor code article : 005498 / P1306100	Rev. 00 25/07/2018
		Emessa da RCQ: G. Corona/ S. Bruno Approvata da Dir. Stab.: F. Pelella
	Poids 500g (suivi du "e")	Pag. 1 di 3

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

Chips lisses, légèrement incurvées, de couleur jaune doré. Conditionné en sachet plastique métallisé de contenance 500g à marque Flodor.

2. DÉNOMINATION DE VENTE

Chips classiques

3. DÉCLARATIONS LÉGALES

Chips de pommes de terre

Ingrédients: pommes de terre, huiles végétales (palme et tournesol), sel iodé (1,3 %).
Conditionné sous atmosphère protectrice.

Peut contenir des traces de **lait**, de la **moutarde**, du **céleri** et du **soja**.

FLODOR – Z.A. du Pré de la Dame Jeanne – F-60128 Plailly

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur.

A consommer de préférence avant le:

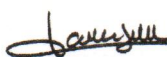
4. CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Aspect : chips lisses, légèrement incurvées, avec quelques bulles superficielles, bords réguliers et légèrement dentelés, grasses au toucher mais pas trop translucide.

Le produit doit être croustillant, friable, pas dur et absolument pas vitreux.

Couleur: jaune doré avec quelques stries brunes et avec des bords en partie bruns.

Odeur/goût: l'odeur doit être caractéristique des chips frites, agréable et pas lourde, et la saveur doit également être caractéristique des chips, savoureuse, moyennement salée et exempte de goûts et odeurs désagréables en particuliers de moisi ou encore d'huile rance.

	RÉDIGÉ PAR : Responsable Assurance Qualité 	APPROUVÉ PAR : Directeur Général Délégué  22/04/2020
---	--	---

 PAI INDUSTRIALE SPA	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	A.6.7
	CHIPS CLASSIQUE marque Flodor code article : 005498 / P1306100	Rev. 00 25/07/2018 Emessa da RCQ: G. Corona/ S. Bruno Approvata da Dir. Stab.: F. Pelella
	Poids 500g (suivi du "e")	Pag. 2 di 3

5. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Dans les informations ci-dessous, il est indiqué "OUI" lorsque la présence d'un composant est établie et "NON" si cette présence n'est pas prouvée.

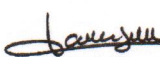
ALLERGENES	PRESENCE	
	Dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khora-san), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Oeufs et produits à base d'oeufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	OUI
Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON	NON
Cèleri et produits à base de cèleri	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g	Portion 25 g*	% AR 25g**
Énergie	2164 kJ 519 kcal	541 kJ 130 kcal	6,5%
Matières grasses	30 g 10 g	7,5 g 2,6 g	10,7% 13%
Glucides	54 g 0,9 g	13,5 g 0,2 g	5,2% 0,2%
Fibres alimentaires	4,3 g	1,1 g	
Protéines	6,0 g	1,5 g	3,0%
Sel	1,3 g	0,33 g	5,5%
*Le sachet contient environ 4 portions			
** Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)			

7. CARACTÉRISTIQUES SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas d'ingrédients devant être étiquetés conformément au Règlement (UE) 1829/2003 et au Règlement (UE) 1830/2003.
Le produit n'est pas soumis aux rayonnements ionisants.

	RÉDIGÉ PAR : Responsable Assurance Qualité 	APPROUVÉ PAR : Directeur Général Délégué  22/04/2020
---	---	---

 PAI INDUSTRIALE SPA	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	A.6.7
	<u>CHIPS CLASSIQUE</u> marque Flodor	Rev. 00 25/07/2018
	code article : 005498 / P1306100	Emessa da RCQ: G. Corona/ S. Bruno Approvata da Dir. Stab.: F. Pelella
	Poids 500g (suivi du "e")	Pag. 3 di 3

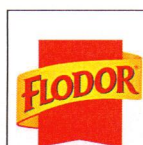
8. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (REG. CE N°2073/2005)

	Standard	Limite critique
Flore aérobie mésophile	< 500 UFC / g	1000 UFC / g
Levures	< 10 UFC / g	50 UFC / g
Moisissures	< 10 UFC / g	50 UFC / g
Coliformes totaux	< 10 UFC / g	100 UFC / g
Coliformes fécaux	< 10 UFC / g	50 UFC / g
Escherichia Coli	< 10 UFC / g	10 UFC / g
Staphylococcus Aureus	< 10 UFC / g	10 UFC / g
Salmonelles	Absence / 25g	Présence / 25g

9. DDM ET CONDITIONS DE STOCKAGE

La date de durabilité minimale (DDM), à température ambiante, est de 270 jours à compter de la date de conditionnement, exprimée en jour – mois – année.

Le lot est exprimé dans le système Unichips comme dans l'exemple suivant :
ITN 1 3 270 17:09



RÉDIGÉ PAR : Responsable Assurance
Qualité

APPROUVÉ PAR : Directeur Général Délégué

22/04/2020