

	Fiche de spécification		FT	CHI	068	
	Chips saveur poulet braisé			Version : 02		
	Date création : 25/02/2016	Date modification : 02/12/16		Page : 1/4		
	Rédacteur : Qualité			Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : mise à jour VEN						

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Chips saveur poulet
Dénomination réglementaire	Chips de pommes de terre saveur poulet braisé
Conditionnement	25g, 30g, 50g, 100, 125g, 135, 200g
Numéro de lot	Emplacement: au dos du sachet Expression : AA EE SS J HH :HH Explication de l'expression : AA : année EE : numéro d'ensacheuse SS : numéro de la semaine J : numéro du jour de la semaine HH : HH heures

COMPOSITION

Désignation	Origine variétale	Traitement/ Etat	% dans le produit fini
Pommes de terre	Saturna, Lady claire, Hermes, Donald, Lady rosetta, autres variétés chipables	Frais	57.8%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	35%
Arome poulet	Ingrédients composé	Sec	6%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	1.2%

LISTE DES INGRÉDIENTS À DÉCLARER :

Pommes de terre, huile de tournesol (35%), assaisonnement poulet braisé (maltodextrine, **farine de blé**, dextrose, extrait de levure, arôme, sel, oignon déshydraté, viande et graisse de poulet, ail, colorant : extrait de paprika E160c, Antioxydant : extrait de romarin E392), sel.

Traces éventuelles de moutarde et lait

ÉTIQUETAGE SPÉCIFIQUE 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	068
	Chips saveur poulet braisé		Version : 02		
	Date création : 25/02/2016	Date modification : 02/12/16	Page : 2/4		

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

25

Critère	Valeur moyenne pour 100 g ou 100 ml	Valeur moyenne par portion	% AQR*
Valeur énergétique (kJ)	2273	568	----
Valeur énergétique (kcal)	546	136	7
Matières grasses (g)	34,2	8,6	12
dont acides gras saturés (g)	3,4	0,9	4
Glucides (g)	51,8	13,0	5
dont sucres (g)	1,5	0,4	0
Fibres alimentaires (g)	5,7	1,4	2
Protéines (g)	4,8	1,2	2
SEL (g) :	1.56	0.39	7

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

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

ALLERGÈNES :

Allergènes	Présence ou absence	Présence intentionnelle	Présence fortuite			
			sur la ligne de production		dans l'usine	
			présenc	risque	présenc	risque
		En cas de présence				
		Composant concerné	e	risque	e	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)	Présence	Farine de blé Chapelure de blé	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



Fiche de spécification

FT CHI 068

Chips saveur poulet braisé

Version : 02

Date création : 25/02/2016

Date modification : 02/12/16

Page : 3/4

Soja et produits à base de soja	Absence		Non	Non	Non	Non
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	variable	TU1
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	1.6 +/- 0.3	1.6 +/- 0.5
Matière grasse	Extraction	35 +/- 2	35 +/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 2	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1.5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

	Fiche de spécification		FT	CHI	068
	Chips saveur poulet braisé		Version : 02		
	Date création : 25/02/2016	Date modification : 02/12/16	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
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	pétale entier rond ou ovale, ondulé couleur jaune + poudre de l'arôme
Saveur	Pommes de terre, huile et poulet
Odeur	pommes de terre, huile et poulet
Texture	Craquante

DURÉE 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