

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

Mise à jour : Juin 2006

**Produit : Lamb Weston Fast Track 10/10 Fries 4 x 2,5 kg**  
**Identification du Produit : LWF05****Dimensions** *Ces chiffres peuvent différer en fonction de la récolte*

La longueur du produit précédent le stockage et/ou la répartition est comme suit :

% plus de 75 mm de long	20
% plus de 50 mm de long	75
% moins de 25 mm de long	2
% d'écaillés	3

**Défauts** *Ces chiffres peuvent différer en fonction de la récolte*

Les défauts par 1000 g consistent en défauts :

Critiques > 12 mm	1
Grands Dark 6 - 12mm, Grand Light 8 – 12mm de diamètre	5
Petits Dark 3 - 6 mm, Petits Light 5 – 8 mm de diamètre	monitor
Au total (Critiques + Grands + Petits)	30

**Goût**

Le produit fini aura la saveur à 100% de pommes de terre et il n'y aura pas de goûts anormaux.

**Texture**

La texture extérieure est légèrement ferme et elle est tendre et uniforme à l'intérieur.

**Description de la Couleur** *Ces chiffres peuvent différer en fonction de la récolte*

Produit congelé	: tout crème uni
Produit frit	: tout doré clair
Variation	: 12%
Bouts sucre	: 3%

**Matières de l'Extérieur**

Il y a une cible zéro pour les matières végétales provenant de l'extérieur et/ou les corps étrangers.

**Relevé des Ingrédients**

Pommes de terre, huile végétale.

**Information Nutritionnelle par 100g du produit congelé**

Valeur calorique (kJ / kcal)	: 672 / 160	Matières grasses (g)	: 5,0
Protéines (g)	: 2,9	(dont saturées)	: 2,5
Hydrates de Carbone (g)	: 25,7	Fibres Alimentaires (g)	: 2,8
(dont des sucres)	: <0,5	Sodium (g)	: 0,03

**Directives pour la Préparation (produit congelé)**

Friteuse professionnelle : à 175°C pendant 1 :30 minutes jusqu'à croustillant et doré.

Agiter le panier à friture au-dessus du niveau de l'huile après 30 secondes.

Four à chauffage indirect : à 200°C pendant 10 :00 – 14 :00 minutes

Four Liaison Froide: : à 120 - 140 °C pendant 30 à 40 minutes

**Durées de Conservation**

\* -6°C : 1 semaine

\*\* -12°C : 1 mois

\*\*\* / \*\*\*\* -18°C : 18 mois

Ne pas recongeler après décongélation

**Emballage**

Primaire	: 2.500 g
Secondaire	: 4 x 2.500 g = 10,0 kg
Tertiaire : Euro	: 72 caisses (9 x 8 couches)

**EAN Barcode**

8711571048194

8711571049122

**Codification**

Sur sac : Date Limite de Consommation [à consommer de préférence avant fin] jj/mm/aaaa (+18 mois) &amp; Date de Production [Code/LOT] jj/mm/aaaa

Sur boîte : Date Limite de Consommation [à consommer de préférence avant fin] jj/mm/aaaa (+18 mois) &amp; Date de Production [Code/LOT] jj/mm/aaaa

**Lamb Weston / Meijer se réserve le droit de modifier la spécification sans préavis**