

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

Mise à jour : Juin 2008

**Produit** : LambWeston 6/6 Private Reserve Fries 4 x 2,5 kg  
**Identification du Produit** : F62f**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  | 35 |
| % plus de 50 mm de long  | 85 |
| % moins de 25 mm de long | 1  |
| % d'écaillés             | 1  |

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

Les défauts par 1000 g consistent en défauts :

|   |         |
|---|---------|
| Critiques > 12 mm                                       | 0       |
| 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)                  | 20      |

**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       | : 3%              |
| Bouts sucre     | : 2%              |

**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, sel.

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

|                              |             |                         |        |
|------------------------------|-------------|-------------------------|--------|
| Valeur calorique (kJ / kcal) | : 634 / 151 | Matières grasses (g)    | : 4,9  |
| Protéines (g)                | : 2,7       | (dont saturées)         | : 2,4  |
| Hydrates de Carbone (g)      | : 23,9      | Fibres Alimentaires (g) | : 2,6  |
| (dont des sucres)            | : <0,5      | Sodium (g)              | : 0,24 |

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

Friteuse professionnelle : à 175°C pendant 2:35 minutes jusqu'à croustillant et doré.

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

**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 | : 63 caisses (9 x 7 couches) |

**Code à barres EAN**8711571006040  
8711571006620**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**