

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>031</b>
	Chips craquantes aux herbes de Provence			Version : 03	
	Date création : 09/01/2013		Date modification : 23/06/2014	Page : 1/4	
<b>Rédacteur</b>		<b>Vérificateur</b>		<b>Approbateur</b>	
Qualité		Qualité		Direction	
Archivage : Lieu : Qualité Durée : 2 ans					
Motif : mise à jour du tableau nutritionnel					

## CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

<b>Dénomination commerciale</b>	Chips craquantes aux herbes de Provence
<b>Dénomination réglementaire</b>	Chips de pommes de terre ondulées aux herbes de Provence
<b>Conditionnement</b>	120g
<b>Numéro de lot</b>	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	64.6%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	32%
Herbes de Provence	Ingrédients composé	Sec	2%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	1.4%

## ETIQUETAGE :

### LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Pommes de terre, huile de tournesol (32%), herbes de Provence, sel.

### ETIQUETAGE SPECIFIQUE OGM/ IONISATION :

<b>Ingrédients ionisés</b>	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés
<b>Ingrédients OGM</b>	Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM suivant les règlements 1830/2003/CE et 1829/2003/CE.

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>031</b>	
	Chips craquantes aux herbes de Provence			Version : 03		
	Date création : 09/01/2013	Date modification : 23/06/2014		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*
Energie (kJ)	2174	543	----
Energie (kcal)	521	130	7
Matières grasses (g)	32,0	8,0	11
dont acides gras saturés (g)	3,0	0,8	4
Glucides (g)	51,0	12,8	5
dont sucres (g)	1,0	0,3	0
Fibres alimentaires (g)	4,7	1,2	1
Protéines (g)	5,0	1,3	3
SEL ( g ) :	1,40	0,40	6

\*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	
		Composant concerné	présence	risque	présence	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)	Absence		<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		Non	Non	<b>Oui</b>	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
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		<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>



**Fiche de spécification**

**FT CHI 031**

**Chips craquantes aux herbes de Provence**

Version : 03

Date création : 09/01/2013

Date modification : 23/06/2014

Page :3/4

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 <sub>2</sub> 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	120g	TU1
Brisures (< 20 mm)	Visuel	<10%	
Indice de coloration <i>de 1 marron foncé à 9 jaune clair</i>	Visuel	IBVL > 7	IBVL >5
<b>1</b> Chips verte	Visuel	< 2%	
<b>2</b> défauts couleur (> 5mm) <i>(si IBVL &lt; 7) applicable à la fabrication</i>	Visuel	< 8%	
<b>3</b> défauts internes (> 3 mm) (coups, points de compression (noirs, gris) – anneaux vasculaires, cœur creux pourriture interne) <i>applicable à la fabrication</i>	Visuel	< 8%	
<b>4</b> chips marron <i>défait couleur &gt; 50% de la surface de la chips</i>	Visuel	< 6%	
<b>1+2+3+4</b>		< 10%	< 15%
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	1.4 +/- 0.3	1.4 +/-0.5
Matière grasse	Extraction	32 +/- 2	32 +/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 1.8	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1.5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

**MICROBIOLOGIQUES : pas de critères réglementaires définis pour ce type de produit**

Paramètres	Valeur cible
Flores aérobie mésophile	< 300 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>031</b>
	Chips craquantes aux herbes de Provence			Version : 03	
	Date création : 09/01/2013	Date modification : 23/06/2014		Page :4/4	

**SENSORIELLES :**

	<b>Profil sensoriel du produit</b>
Aspect	pétale entier rond ou ovale, ondulé couleur jaune clair + marquant d'herbes de Provence
Saveur	Pommes de terre, huile, herbes de Provence
Odeur	pommes de terre, huile + herbes de Provence
Texture	Craquante

**DUREE DE VIE :**

<b>Durée de vie du produit (DLUO)</b>	6 mois
<b>DLUO minimum à la livraison</b>	4 mois
<b>Condition de conservation</b>	A l'abri de la lumière et de l'humidité
<b>Durée de vie après ouverture</b>	Quelques jours dans un emballage hermétique