	Fiche de spécification		FT	CHI	046
	Chips craquantes saveur moutarde & miel		Version : 03		
	Date création : 31/03/2014	Date modification : 17/01/2017	Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : Mise à jour VEN					

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Chips craquantes saveur moutarde & miel
Dénomination réglementaire	Chips de pommes ondulées saveur moutarde & miel
Conditionnement	120g
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 moutarde miel	Ingrédients composé	Poudre	6%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	1.2%


ETIQUETAGE :

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Pommes de terre, huile de tournesol (35%), assaisonnement saveur **moutarde** miel [farine de **blé**, miel en poudre (miel, maltodextrine), sel, arômes, **lactose**, **moutarde**, poivre noir, exhausteur de gout : glutamate monosodique, correcteur d'acidité : diacétate de sodium, oignon en poudre, extrait d'épices], sel.

ETIQUETAGE SPECIFIQUE 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	046	
	Chips craquantes saveur moutarde & miel			Version : 03		
	Date création : 31/03/2014	Date modification : 17/01/2017		Page :2/4		

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

30

valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2294	688	----
Energie (kcal)	550	165	8
Matières grasses (g)	34,8	10,4	15
dont acides gras saturés (g)	3,1	0,9	5
Glucides (g)	51,6	15,5	6
dont sucres (g)	0,4	0,1	0
Fibres alimentaires (g)	4,4	1,3	1
Protéines (g)	5,5	1,7	3
SEL (g) :	1,90	0,57	10

*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				
			sur la ligne de production		dans l'usine		
			En cas de présence	Composant concerné	présence	risque	présence
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		<i>Farine de blé</i>	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
Soja et produits à base de soja	Absence			Non	Non	Non	Non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Présence		<i>Lactose – arômes</i>	Oui	Oui	Oui	Oui

**Fiche de spécification**

FT

CHI

046

Chips craquantes saveur moutarde & miel

Version : 03

Date création : 31/03/2014

Date modification : 17/01/2017

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	<i>Arômes – moutarde</i>	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	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
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) <i>applicable à la fabrication</i>	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	1.9 +/- 0.3	1.9 +/-0.5
Matière grasse	Extraction	35 +/- 2	35 +/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 2	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1.5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

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

**Fiche de spécification**

FT

CHI

046

Chips craquantes saveur moutarde & miel

Version : 03

Date création : 31/03/2014

Date modification : 17/01/2017

Page :4/4

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	pétale entier rond ou ovale, ondulées, couleur jaune clair + brun et jaune de l'arome
Saveur	Pommes de terre, huile, moutarde douce
Odeur	pommes de terre, huile + moutarde
Texture	Croustillante

DUREE 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