 <b>MANON SAS</b> a marbour company	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>037</b>
	Chips craquantes saveur 3 poivres		Version : 07		
	Date création : 18/03/2013	Date modification : 22/01/2021	Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : ajout % ingrédients + modification AQR					

## CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

<b>Dénomination commerciale</b>	Chips craquantes saveur 3 poivres
<b>Dénomination réglementaire</b>	Chips de pommes de terre ondulées saveur 3 poivres
<b>Conditionnement</b>	120g
<b>Numéro de lot</b>	Emplacement: au dos du sachet Expression : AA EE SS J HH :HH AA : année Explication de l'expression : 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 3 poivres	Ingrédients composé	Sec	6%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	1.2%


### LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Pommes de terre (57.8%), huile de tournesol (35%), assaisonnement saveur 3 poivres [maltodextrine, sucre, sel, oignon déshydraté, épices (poivre blanc moulu, poivre noir moulu, poivre vert concassé), exhausteur de goût : glutamate de sodium, acidifiant : acide citrique, arôme naturel d'oignon, extraits de levure, arôme naturel de poivre, huile de tournesol, arôme naturel de piment de Cayenne], sel.

Traces éventuelles de céréales contenant du gluten, lait, moutarde.

### 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>MANON SAS</b> a marbour company	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>037</b>
	Chips craquantes saveur 3 poivres		Version : 07		
	Date création : 18/03/2013	Date modification : 22/01/2021	Page :2/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : ajout % ingrédients + modification AQR					

**INFORMATION NUTRITIONNELLE :**

PORTION DEFINIE (poids en g) =

30


Informations nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2299	690	----
Energie (kcal)	552	165	8
Matières grasses (g)	35	10	15
dont acides gras saturés (g)	3,1	0,9	5
Glucides (g)	52	16	6
dont sucres (g)	1,0	0,3	<1
Fibres alimentaires (g)	4,5	1,4	2
Protéines (g)	5,5	1,7	3
SEL ( g ) :	1,74	0,52	9

\*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	présenc	risque	présenc	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		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

 <b>MANON SAS</b> a marbour company	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>037</b>	
	Chips craquantes saveur 3 poivres		Version : 07			
	Date création : 18/03/2013	Date modification : 22/01/2021	Page :3/4			
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité			
Motif : ajout % ingrédients + modification AQR						

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 <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) applicable à la fabrication	Visuel	< 8%	
<b>4</b> chips marron défaut couleur > 50% de la surface de la chips	Visuel	< 6%	
<b>1+2+3+4</b>		< 10%	< 15%
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	1.7 +/- 0.3	1.7 +/-0.5
Matière grasse	Extraction	35 +/- 2	35+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 2	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1.5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

 <b>MANON SAS</b> a marbour company	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>037</b>
	Chips craquantes saveur 3 poivres		Version : 07		
	Date création : 18/03/2013	Date modification : 22/01/2021	Page :4/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : ajout % ingrédients + modification AQR					

**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 + marquant noirs
Saveur	Pommes de terre, huile, poivre
Odeur	pommes de terre, huile + poivre
Texture	Craquante

**DUREE DE VIE :**

<b>Durée de vie du produit (DLUO)</b>	6 mois
<b>DLUO minimum à la livraison</b>	3 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