 MANON SAS a marbour company	Fiche de spécification		FT	CHI	086	
	Chips au Chèvre et Piment d'Espelette			Version : 01		
	Date création : 19/03/2020	Date modification :		Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité			Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : création						

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Chips aux Chèvre et Piment d'Espelette
Dénomination réglementaire	Chips de pommes de terre ondulées au chèvre et piment d'Espelette
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	Olympus, lady claire, Heraclea, Pirol, lady rosetta, autres variétés chipable	Frais	57.8%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	33%
Assaisonnement	Chèvre et Piment d'Espelette	Poudre	8%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	1.2%


ETIQUETAGE :

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER .:

Pommes de terre (origine France), huile de tournesol 33%, assaisonnement au chèvre et piment d'Espelette 8% [perméat de lactosérum en poudre (**lait**), arôme naturel, fromage de chèvre en poudre (>51%) (**lait**), sel, épices, piment d'Espelette en poudre, acidifiant: acide citrique, antioxydant: extrait de romarin], sel. Traces éventuelles de moutarde et céréales contenant du gluten.

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.

 MANON SAS a marbour company	Fiche de spécification		FT	CHI	086
	Chips au Chèvre et Piment d'Espelette		Version : 01		
	Date création : 19/03/2020	Date modification :	Page :2/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : création					

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

30


valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2205	661	----
Energie (kcal)	529	159	8
Matières grasses (g)	33	9,9	14
dont acides gras saturés (g)	3,1	0,9	5
Glucides (g)	50	15,0	6
dont sucres (g)	2	0,6	1
Fibres alimentaires (g)	4,8	1,4	2
Protéines (g)	5,6	1,7	3
SEL (g) :	1,84	0,6	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	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		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


 MANON SAS a marbour company	Fiche de spécification		FT	CHI	086
	Chips au Chèvre et Piment d'Espelette		Version : 01		
	Date création : 19/03/2020	Date modification :	Page :3/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : création					

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	Lactosérum en poudre et Fromage de chèvre en poudre	Non	Non	Non	Non
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 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) applicable à la fabrication	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	1.2+/- 0.2	1.2+/-0.3
Matière grasse	Extraction	33 +/- 2	33+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 2	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1.5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%
Acrylamide	Fluorescence	<750ppm	<1000ppm

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

 MANON SAS <small>a marbour company</small>	Fiche de spécification		FT	CHI	086	
	Chips au Chèvre et Piment d'Espelette			Version : 01		
	Date création : 19/03/2020	Date modification :		Page :4/4		
	Rédacteur : Qualité			Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : création						

Paramètres	Valeur cible
Flores aérobies mésophiles	< 300 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Salmonelles	Absence
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	pétale entier rond ou ovale strié, aromatisation poudre blanche
Saveur	Pommes de terre, huile, chèvre et piment d'espelette
Odeur	pommes de terre, huile + chèvre
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