

 <b>MANON SAS</b> a marbour company	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>009</b>	
	Chips nature			Version : 15		
	Date création : 19/08/2010	Date modification : 19/01/2022		Page : 1/4		
	<b>Rédacteur</b> : Qualité			Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : MAJ VN						

## CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

<b>Dénomination commerciale</b>	Chips nature
<b>Dénomination réglementaire</b>	Chips de pommes de terre
<b>Conditionnement</b>	30g, 45g, 50g, 90g, 100g, 120g, 150g, 180g, 200g, 300g, 350g, 500g, 6x30g, 2x375g=750g
<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	Origine	% dans le produit fini
Pommes de terre	Saturna, lady claire, hermes, donald, lady rosetta, autres variétés chipables	Frais	France	63,9%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	Europe	35%
Sel	Raffiné (gemme)	Poudre	France	1,1%

## ETIQUETAGE :

### LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Pommes de terre (63.9%), huile de tournesol (35%), sel.  
Traces éventuelles de 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>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>009</b>
	Chips nature		Version : 12		
	Date création : 19/08/2010	Date modification : 21/03/2019	Page :2/4		

### INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

25

valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2288	575	----
Energie (kcal)	549	138	7
Matières grasses (g)	35	8,8	13
dont acides gras saturés (g)	3,2	0,8	4
Glucides (g)	51	13	5
dont sucres (g)	0,4	0,1	0
Fibres alimentaires (g)	4,7	1,2	-
Protéines (g)	5,2	1,3	3
SEL ( g ) :	1,10	0,28	5

\*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 <sup>e</sup>	Risque	présence <sup>e</sup>
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



Fiche de spécification		FT	CHI	009
Chips nature		Version : 12		
Date création : 19/08/2010	Date modification : 21/03/2019	Page :3/4		

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	Oui	Oui
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	Poids net	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) <i>(coups, points de compression (noirs, gris) – anneaux vasculaires, cœur creux pourriture interne) applicable à la fabrication</i>	Visuel	< 8%	
<b>4</b> chips marron <i>défaut 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	1,1 +/- 0,2	1,2 +/- 0,3
Matière grasse	Extraction	35+/- 2	35+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 2	< 3
Acidité (%)	Dosage	< 1,5	
TGO (%)	/	< 20%	< 25%
Acrylamide	Spectralys	<750 ppm	

.....

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>CHI</b>	<b>009</b>
	Chips nature		Version : 12		
	Date création : 19/08/2010	Date modification : 21/03/2019	Page :4/4		

**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
Salmonelles	Absence
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g

**SENSORIELLES :**

	Profil sensoriel du produit
Aspect	Forme ronde à ovale, entière, couleur jaune doré
Saveur	Caractéristique de la pomme de terre frite, huile, sel
Odeur	Pommes de terre, huile sans odeur anormale ou odeur de rance
Texture	Croustillante

**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