


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
	Chips nature BIO 100g	
N° référence		

I. DESIGNATION / CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Marque	BRET'S	
Désignation commerciale	CHIPS NATURE BIO	
Désignation légale de vente	CHIPS DE POMMES DE TERRE BIO	
Gamme	CHIPS DE POMMES DE TERRE	
Fabricant	ALTHO – ROUTE DE SAINT-CARADEC – 56920 SAINT-GERAND	
		Site : SAINT-GERAND
Conditionnement	100G (GENCOD : 3 497914000009)	
Marquage du E métrologique	OUI / 100ge,	
Type d'Emballage	SACHETS de 100g / complexe OPP + OPP métallisé	
Conditionnement sous atmosphère protectrice	OUI	

II. REVENDICATIONS MARKETING

Ingrédients/Vitamines/ Allégations	%
Bio	

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT Chips nature BIO 100g	
N° référence		


III. COMPOSITION

Ingrédients en ordre décroissant	Traitement / Etat	Nature de la matière première	Garantie non OGM (oui/non)	Ingrédient ionisé (oui/non)
Pommes de terre	Frais	Végétale : variété : Agria Bio, autres variétés certifiées Bio	Oui	Non
Huile de tournesol high oleic	Raffinée en l'état non hydrogénée	Végétale : huile de tournesol high oléic désodorisée, certifiée Bio	Oui	Non
Sel		Sel de Guérande ultra fin raffiné alimentaire	Oui	Non

Liste d'ingrédients à déclarer
Ingrédients : Pommes de terre* (61%), huile de tournesol* (35%), sel marin de Guérande (1.3%). *Ingrédient issu de l'agriculture biologique d'origine Union Européenne. Fabriqué dans un atelier qui utilise : gluten, lait, céleri, moutarde. Convient au régime végétarien. Conditionné sous atmosphère protectrice.

IV. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
	100 g
Valeur énergétique moyenne : (kJ [kcal])	2257 kJ (542 kcal)
Protéines (g)	5g
Glucides (g)	49g
Dont sucres (g)	0.5g
Lipides (g)	35g
Dont acides gras saturés (g)	3.2g
Fibres alimentaires (g)	5.5g
Sodium (g)	0.51g
Sel (g)	1.30g

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
	N° référence	


Chips nature BIO 100g

V. ALLERGENES (DIRECTIVE EUROPEENNE 2003/89/CE)

Présence intentionnelle :

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant etc., de :

ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
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		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
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		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		
Mollusques et dérivés	Absence		

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

3/7

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
	N° référence	


Chips nature BIO 100g

• **Présence fortuite :**

ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	sur la ligne de production (oui/non)		dans l'usine (oui/non)		Risque en amont : fournisseurs (oui/non)	
	présence	risque	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)	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>
Crustacés et produits à base de crustacés	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (1)</u>
Oeufs et produits à base d'œufs	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (2)</u>
Poissons et produits à base de poissons	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (3)</u>
Arachides et produits à base d'arachides	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Non</u>
Soja et produits à base de soja	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>non</u>	<u>non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (4)</u>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<u>oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>
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)	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Non</u>
Céleri et produits à base de céleri	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>
Moutarde et produits à base de moutarde	<u>oui</u>	<u>oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>	<u>oui</u>	<u>Oui</u>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (1)</u>
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Non</u>
Lupin et produits à base de lupin	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (5)</u>
Mollusques et dérivés	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>non</u>	<u>Non</u>	<u>oui</u>	<u>Oui (5)</u>

(*) A ce jour, nos fournisseurs ne nous garantissent pas l'absence de contaminations croisées pour les crustacés, œufs, poissons, soja, sésame, lupin et mollusques. Cependant, ceux-ci ont mis des procédures en place pour limiter les risques de contaminations croisées. Ces procédures sont :


- (1) et (3) : nettoyage à sec ou rinçage à l'eau ou rinçage au sel,
- (2) et (4) : nettoyage à sec ou ordonnancement de production et nettoyage spécifique,
- (5) : nettoyage à sec.

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips nature BIO 100g
N° référence		

VI. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET METROLOGIQUES

Critères	Unités	Méthode	Valeurs cibles	Plages de tolérances	commentaires
Humidité	%	Infra analyseur	≤ 2.0 (à la fabrication)	≤ 4 % (à DLUO).	Sur chips
Matière grasse	%	Infra analyseur	35	30-42	Sur chips
Couleur	Echelle Dr Lange	Color testeur LK100 (réflectance)	11-15	9-19	Sur chips
Sel chlorures	%	Chloruromètre	1.30	0.80-1.8	Sur chips
Composés polaires	%		10-20.	25 max.	Sur chips
Acides gras trans.				< 1%	Sur chips
Défauts					
1. Chips tâchées majeures (tâches ≥ 1cm)	%	Visuel		≤ 5	Sur chips
2. chips avec bords verts	%	Visuel		≤ 2	Sur chips
3. chips tâchées mineures (tâches < 1cm) <i>L'anneau vasculaire central éventuellement présent ne constitue pas un défaut « tâchées mineures »</i>	%	Visuel		≤ 10	Sur chips
4. Chips avec pelure (plus de 50% de la circonférence en continu ou discontinu)	%	Visuel		≤ 5	Sur chips
Cumul 2 + 3 + 4	%	Visuel		≤ 15	Sur chips
Brunes à cœur	%	Visuel		≤ 15	Sur chips
Rouge, grillées	%	Visuel		≤ 3	Sur chips

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips nature BIO 100g
N° référence		

VII. CARACTERISTIQUES SENSORIELLES


Critères	Caractéristiques
Aspect	Fines pétales de pommes de terre
Texture	Craquante et croustillante
Goût – odeur	Pommes de terre frites dans un bain d'huile végétale puis salées, sans goût de rance ni de goût étranger.
Couleur	Pétales de pommes de terre Blondes dorées

VIII. CONFORMITE REGLEMENTAIRE

Conforme à la réglementation française et européenne	OUI
--	-----

IX. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES


Référence du code des usages :	. Pas de réglementation pour ce produit
Critères	Normes (en nombre de germes par gramme de produit)
Flore aérobie mésophile	≤ 25 000
Coliformes totaux	≤ 100
Coliformes fécaux	≤ 10
Staphylocoques pathogènes	≤ 10
Salmonelles dans 25 grammes	Absence
Anaérobie sulfite réducteurs	≤ 10

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 Christian.coudrin@altho.fr Aymeric.gidel@altho.fr	Date de création : 05/10/11 Date de mise à jour : 19/07/13 Version : 2
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Chips nature BIO 100g	
N° référence		

X. DUREE DE VIE / TEMPERATURE

DLC/DLUO	DLUO	JJ/MM/AA
Durée de vie	Nombre de jours : 276 jours maximum	
Durée de vie résiduelle à livraison	Nombre de mois : 3	
Durée de vie après ouverture	Nombre de jours : A consommer rapidement après ouverture	
Température de conservation	Avant ouverture : A conserver dans un endroit sec à l'abri de la chaleur.	Après ouverture : A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur.
Désignation du lot	Le numéro du lot apparaîtra au dos du sachet en bas à gauche. Le numéro de lot sera indiqué par transfert thermique. Exemple d'un numéro de lot : A JJJ XXLY avec <ul style="list-style-type: none"> - A = année de fabrication (exemple pour 2011 A=1) - JJJ = n^{ième} jour de l'année - XX = identification de l'ensacheuse - LY = identification de la ligne friteuse - Horodatage 	

	Validation ALTHO
Date	 19/07/13
Nom et signature	Christian COUDRIN, Responsable Qualité