

EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation des Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 EL EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8 Mai 1945 El Eulma

Fmail : dgapro@gmail.dz Tél : +213 (0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868



Mise à jour

Le : 05/04/2025

Page : 1/3

FICHE TECHNIQUE CHIPS DE POMME DE TERRE

SILVER CHIPS®

Dénomination et désignation

Producteur : EURL DGA production

Dénomination du produit : Chips de pomme de terre

Composition

Flocons de pommes de terre déshydratées, huile végétale, amidon de tapioca, antioxydant (lactates de calcium) SIN 327, sucre, sel, épices, exhausteur de saveur SIN621.

Conditionnement

- Boite de : 45g/75g /160g.
- Carton de : 15 boites (15*160g).
- Emballage filmé : 15 boites /45g + 75g+160g.



EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation des Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 EL EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8 Mai 1945 El Eulma

Email : dgapro@gmail.dz Tél : +213 (0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868



Caractéristiques physico-chimiques

- **Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Chips
Couleur	Blanche –jaunâtre
Odeur	Caractéristique
Saveur (gout)	Caractéristique
Texture	Croquante

- **Caractéristiques physico-chimiques :**

Humidité	Max 3%
Ph	5.5-6.5
Matière grasse	12% Max

- **Valeurs nutritionnelles :**

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g	
VALEURS ENERGETIQUE	487.92 KJ 2042.34 Kcal
GLUCIDES	< 72 g
DONT SUCRES	6.49 g
LIPIDES	20.4 g
DONT SATURES	4.58 g
DONT MONO-INSATURES	8.69 g
POLY-INSATURES	6.23 g
PROTEINES	4.08 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0.18 g
POTASSIUM	580 mg
SODIUM	500 mg

Caractéristiques microbiologiques

Détermination	Spécification	
	m	M
Germes aérobie à 30°C	3.10^5	3.10^6
E.Coli	10	10^2
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	3.10^2
Staphylocoques à coagulase+	10^2	10^3
Bacillus cereus	10^3	10^4
Salmonella	Absence dans 25 g	

Informations Complémentaires

- **Conservation** : en conditionnement commercial, dans un lieu frais, aéré et humidifié, à l'abri des rayons du soleil.
- **Stockage** : <15 °C