


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		

I. DESIGNATION / CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Marque	BRETS
Désignation commerciale	BRETS SAVEUR BRIE TRUFFE
Désignation légale de vente	CHIPS DE POMMES DE TERRE SAVEUR BRIE TRUFFE
Gamme	CHIPS DE POMMES DE TERRE
Fabricant	ALTHO – ROUTE DE SAINT-CARADEC – 56920 SAINT-GERAND Site : SAINT-GERAND
Conditionnement	125G (GENCODE : 3 497917004240)
Marquage du E métrologique	OUI / 125ge
Type d’Emballage	SACHETS de 125g / complexe OPP/OPP Mat
Conditionnement sous atmosphère protectrice	OUI

II. REVENDEICATIONS MARKETING

Ingrédients/Vitamines/ Allégations	%
Nos pommes de terre 100% françaises Cuisinées à l’huile de tournesol  	

	Validation ALTHO
Date	 24/11/2025
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable développement produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
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 : Lady Claire, Lady Amarilla, Rumba, Opale, Sassy, Lady Roseta, etc.	Oui	Non
Huile de tournesol	Raffinée en l'état non hydrogénée	Végétale : huile de tournesol.	Oui	Non
Assaisonnement saveur brie truffe	Poudre		Oui	Non

Liste d'ingrédients à déclarer

Ingrédients : Pommes de terre* (France) (62%), huile de tournesol (32%), arômes naturels, **fromage** fondu en poudre (1,2%), farine de maïs, sel, truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.) déshydratée (0,05%).


Traces éventuelles de : **céleri, moutarde.**


Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

*Ingrédient issu du commerce équitable français Agri-Éthique.



Sans Gluten

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 24/11/2025 Céline JEGOREL, Responsable développement produits


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		


IV. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour 30g
Energie	2198 kJ / 527 kcal	659 kJ / 158 kcal
Matières grasses	32 g	9,6 g
Dont acides gras saturés	2,7 g	0,8 g
Glucides	51 g	15 g
Dont sucres	0,5 g	0 g
Fibres alimentaires	4,8 g	1,4 g
Protéines	6,4 g	1,9 g
Sel	0,99 g	0,30 g

Ce sachet contient environ 4 portions de 30g.



Date	Validation ALTHO  24/11/2025
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable développement produits


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		


V. ALLERGENES (REGLEMENT UE N°1169/2011)

- **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)	Présence	Fromage fondu en poudre	Assaisonnement saveur brie truffe
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	 24/11/2025
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable développement produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		

- **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)	Oui	<u>Non</u>	Oui	<u>Non</u>	Oui	<u>Non</u>
Crustacés et produits à base de crustacés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Oeufs et produits à base d'œufs	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Poissons et produits à base de poissons	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Arachides et produits à base d'arachides	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Soja et produits à base de soja	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Oui	Oui	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)	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Céleri et produits à base de céleri	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	Oui	Oui
Moutarde et produits à base de moutarde	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</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>Non</u>	<u>Non</u>
Lupin et produits à base de lupin	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Mollusques et dérivés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>

Date	Validation ALTHO  24/11/2025
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable développement produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g
N° référence		

VI. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET METROLOGIQUES

Critères	Unités	Méthode	Valeurs cibles	Plages de tolérances	Commentaires
Humidité	%	Spectro NIR	≤ 2.5% (à la fabrication)	≤ 4 % (à DLUO).	Sur chips
Matière grasse	%	Spectro NIR	34	27-41	Sur chips avant aromatisation
Couleur	Valeur du L	LAB	65-70	60-75	Sur chips avant aromatisation
Sel chlorures	%	Chloruromètre	0.99	0.6-1.4	Sur chips <u>après</u> aromatisation
Acidité oléique	%		< 0.3%	< 0.5%	Sur huile de friture
Défauts					
1. Chips tâchées majeures (tâches ≥ 1cm)	%	Visuel	0	≤ 2	Sur chips
2. chips avec bords verts	%	Visuel	0	≤ 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	0	≤ 5	Sur chips
4. Chips avec pelure (plus de 50% de la circonférence en continu ou discontinu)	%	Visuel	≤ 5	≤ 5	Sur chips
Cumul 2 + 3 + 4	%	Visuel	≤12	≤12	Sur chips
Brunes à cœur	%	Visuel	≤3	≤5	Sur chips
Rouge, grillées	%	Visuel	0	≤ 1	Sur chips

	Validation ALTHO
Date	 24/11/2025
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable développement produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		

VII. CARACTERISTIQUES SENSORIELLES


Critères	Caractéristiques
Aspect	Pétales de pommes de terre ondulées (fines ondulations)
Texture	Craquante et croustillante
Goût – odeur	Pommes de terre frites dans un bain d’huile végétale, aromatisées saveur brie truffe, sans goût de rance ni de goût étranger.
Couleur	Pétales de pommes de terre blonds dorés avec des points noirs caractéristiques de l’assaisonnement saveur brie truffe


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	≤ 30 000
Coliformes totaux	≤ 100
Levures	≤ 300
Moisissures	≤ 300

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 24/11/2025 Céline JEGOREL, Responsable développement produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 aymeric.gidel@altho.fr laure.capon@altho.fr	Date de création : 24/11/2025 Date de mise à jour : / Version : 1
FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Brets saveur brie truffe 125g	
N° référence		

X. DUREE DE VIE / TEMPERATURE

DLC/DDM	DDM	JJ/MM/AAAA
Durée de vie	Nombre de jours : 276 jours maximum	
Durée de vie résiduelle à livraison	Nombre de mois : 6	
Conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Conditionné sous atmosphère protectrice.	
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 : S OF EELF + horodatage <ul style="list-style-type: none"> - S= identification du site de production (G=site de Saint-Gérand) - OF= ordre de fabrication de 9 chiffres. - EE= identification de l'ensacheuse - LF= identification de la ligne friteuse - Horodatage 	

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 24/11/2025
	Céline JEGOREL, Responsable développement produits