

**KWALITEITSNORMEN
VOORGEBAKKEN DIEPGEVROREN FRIET**

**NORMES DE QUALITE
FRITES PRECUTES SURGELEES**

BELGAPOM 1998

1. SAMENSTELLING / COMPOSITION :

- 1.1 Het drogestofgehalte is minimaal 26 % / le pourcentage en matière sèche doit être de 26 % minimum.
- 1.2 Het gehalte aan vrije vetzuren van de in het product aanwezige plantaardige olie/vet is maximaal 1,5 % / le taux d'acide gras libre de l'huile végétale incorporée dans le produit doit être de 1,5 % maximum.

2. KWALITEIT / QUALITE :

- 2.1 Uitwendige gebreken :
- definitie / définition :

	Zwarte punten / points noirs	Blauw / bleues
Grote gebreken / défauts majeurs	Oppervlakte waarvan de doorsnede is / surface dont le diamètre est > 10 mm	
Middelgrote gebreken / défauts moyens	Oppervlakte waarvan de doorsnede is / surface dont le diamètre est > 6mm < 10 mm	Oppervlakte waarvan de doorsnede / surface dont le diamètre est > 10 mm
Kleine gebreken / défauts mineurs	Oppervlakte waarvan de doorsnede is / surface dont le diamètre est > 3 mm < 6 mm	Oppervlakte waarvan de doorsnede / surface dont le diamètre est > 6 mm < 10 mm

- score / indice :

Grote gebreken / défauts majeurs	2
Middelgrote gebreken / défauts moyens	1
Kleine gebreken / défauts mineurs	½

- tolerantie / tolérance :

Grote gebreken / défauts majeurs	3 stuks per kg product / 3 pièces au kg
Middelgrote gebreken / défauts moyens	5 stuks per kg product / 5 pièces au kg
Kleine gebreken / défauts mineurs	26 stuks per kg product / 26 pièces au kg

- maximumindex uitwendige gebreken / indice maximum des défauts extérieurs : 26

2.2 Sorteergebreken / défauts de coupe : (monster = 1kg product / échantillon = 1kg de produit)

- Definitie / définition : sliver gaat door een snijmaat waarvan de diameter 1/3 van de snijmaat is / frites passant à travers un tamis dont le diamètre correspond au tiers de la coupe
- Tolerantie / tolérance : 30 stuks per kg product / 30 pièces par kg.
- Lengtetolerantie / tolérance au niveau des longueurs : maximum 5 % < 2,5 cm (uitgedrukt in gewicht) / (exprimé en poids)

3. KLEUR / COULEUR

- Definitie / définition : glas- en suikerpunten : een glas- en suikerpunt >10mm / partie vitreuse ou sucrée de plus de 10 mm de longueur
(gebruikte friteuse : Frymaster model H22CSC 22 kw of gelijkwaardig, volume olie : 25 l, hoeveelheid diepgevroren product : 1kg, temperatuur : 180 °C, baktijd : 2 min. 30 sec. voor allumetten, 2 min. 45 sec. voor friet 10/10 en 3 min. voor friet 12/12 / friteuse employée : Frymaster model H22CSC 22 kw ou équivalent, volume d'huile : 25 l, quantité de produits surgelés : 1 kg, température 180 °C, temps de cuisson : 2 min. 30 sec. pour les allumettes, 2 min. 45 sec. pour les frites 10/10 et 3 min. pour les frites 12/12.
- Tolerantie / tolérance : 10 glas- of suikerpunten per kg product / 10 pièces vitreuses ou sucrées par kg.