

DANS LES COULISSES DE LA FRITE

100%
QUALITÉ

DU CHAMP AU
RESTAURANT

DE BONNES FRITES CROUSTILLANTES, CE SONT AVANT TOUT DE BONNES POMMES DE TERRE. CELLES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS BÉNÉFICIENT DES BONNES PRATIQUES MISES EN PLACE À TOUTES LES ÉTAPES DE LA FILIÈRE. CHAQUE ACTEUR DE LA FILIÈRE JOUE DONC UN RÔLE-CLÉ EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE CHEZ L'AGRICULTEUR À LA PLATEFORME DE DISTRIBUTION FOODIPEX EN PASSANT PAR L'USINE DE MATIÈRES PREMIÈRES FARMFRITES. PLUS DE 50 CONTRÔLES QUALITÉ SONT EFFECTUÉS ENTRE LA POMME DE TERRE ET LA FRITE. DES AUDITS «HYGIÈNE ET SÉCURITÉ» SONT MENÉS CHAQUE ANNÉE SUR LES SITES DE PRODUCTION PAR UN ORGANISME D'AUDIT INDÉPENDANT. L'OBJECTIF EST DE VÉRIFIER QUE LE PRODUIT RESPECTE BIEN LES CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES DÉFINIS PAR MCDONALD'S : LE GOÛT, LA TEXTURE, L'APPARENCE.

ÉTAPES DE FABRICATION



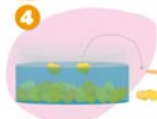
1 ARRIVÉE
DES POMMES DE TERRE



2 CONTRÔLE &
CALIBRAGE



3 NETTOYAGE DANS
UN FORT COURANT D'EAU



4 BAIN D'EAU SALÉE



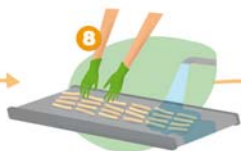
5 TRAITEMENT DE LA
PEAU PAR INJECTION
DE VAPEUR



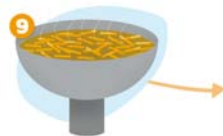
6 LAVAGE, BROSSAGE
ET CONTRÔLE MANUEL



7 DÉCOUPE



8 PRÉ-CUISSON DANS
UN BAIN D'HUILE
VÉGÉTALE



9 TRIAGE DES FRITES ET BLANCHIMENT
AVEC UN COURANT D'EAU CHAUDE



10 CONGÉLATION,
EMBALLAGE
ET STOCKAGE

ORGANISMES
D'AUDIT :



Intertek



Qualité • Traçabilité • Sécurité alimentaire • Hygiène



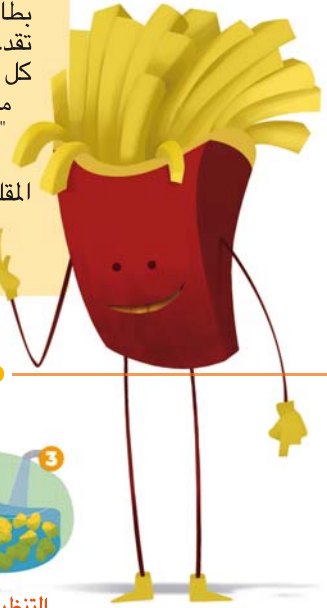
%100
الجودة

من المزرعة
إلى المطعم

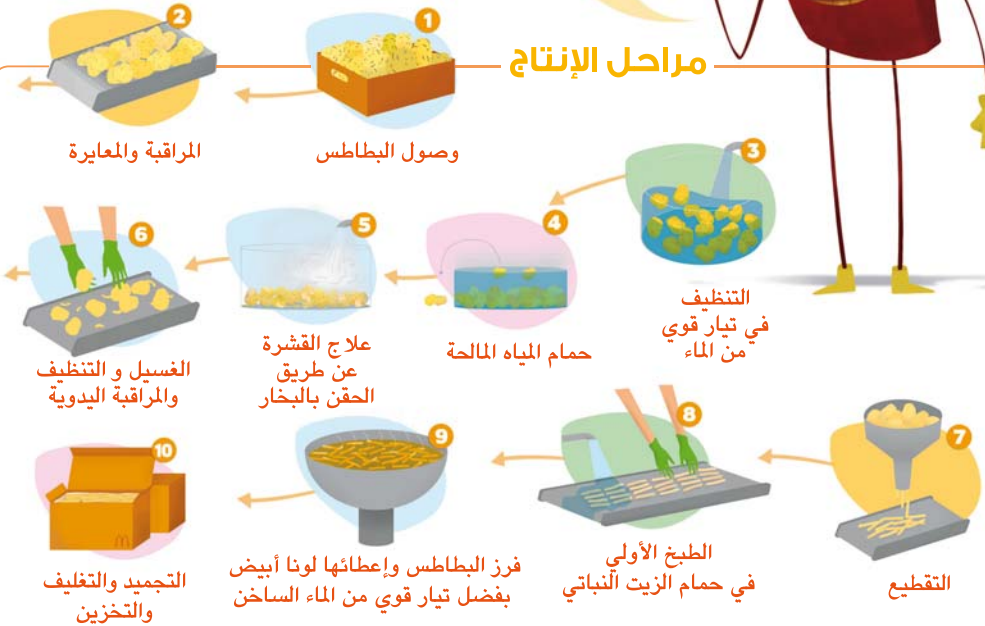
في كواليس إعداد البطاطس المقلية

بطاطس مقلية مقرمشة هي قبل كل شيء بطاطس من النوع الجيد. تلك التي تقدم في مطاعمنا تحظى بالاهتمام الجيد خلال جميع مراحل الإعداد. كل فاعل في القطاع يلعب دورا أساسيا على مستوى السلامة الغذائية انطلاقا من المزارع إلى منصة التوزيع "فوديكس" مروراً بمصنع المواد الأولية "فارم فريت".

يتم القيام بأزيد من 50 عملية لمراقبة الجودة بين البطاطس والبطاطس المقلية. عمليات تدقيق للنظافة والسلامة تجري سنويا على مواقع الإنتاج من قبل هيئة مستقلة للتدقيق. الهدف من ذلك هو ضمان أن المنتج يتوافق مع المعايير العضوية المحددة من قبل ماكدونالدز: الطعم، الملمس، والشكل.



مراحل الإنتاج



Intertek



AIB
INTERNATIONAL
Since 1919

هيئات
التدقيق :

الجودة • التتبع • السلامة الغذائية • النظافة

