

	Ref info : 1304	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1304 Code vrac : 7890703	PUREE COMPLETE AU LAIT Sachet de 5kg	Créée le : 26.03.1993 Révisée le : 12.11.24 (17) (KW) Page 1 / 1

Edité le 26/11/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Préparation déshydratée pour purée de pomme de terre (*Solanum tuberosum*) au lait.

Origine : Allemagne

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre (**sulfites***), huile végétale (palme), lait écrémé en poudre (**lait**) (3.6%), sel, lactose (**lait**), stabilisant E450, protéines de lait (**lait**), émulsifiant : E471, arôme, curcuma, antioxydant : E304.

* Auxiliaire technologique : E220

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, sulfites (10ppm max. dans le produit préparé, 50ppm max dans le produit sec).

MODE D'EMPLOI

Dosage : 5 kg pour 25 litres d'eau.

Soit pour 1 portion de 250g : 41,7 g de produit pour 208,3 g d'eau.

Préparation : Porter l'eau à ébullition, retirer du feu et incorporer le produit rapidement en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : poudre homogène de couleur jaune clair.

Odeur / Goût : caractéristiques de la purée au lait, sans odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé
Energie (kJ):	1501	248
Energie (kcal):	355	59
Matières grasses en g :	4.6	0.8
Dont acides gras saturés en g:	2.7	0.5
Glucides en g	67	11
Dont sucres en g:	5.9	1.0
Fibres en g :	7.4	1.2
Protéines en g :	7.8	1.3
Sel (Nax2.5) en g :	2.7	0.45

Sources : fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN*

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 100 /g
Moisissures	< 1000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet en aluminium composites de 5 kg dans un carton. Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.