Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Préparation pour purée de pomme de terre à froid.
Origine : Allemagne

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre **(sulfites)**, lait entier en poudre **(lait)** (40.5% de matière grasse) (8.2%), émulsifiant E471, curcuma, antioxydant E304, extrait d'épice colorant.
Auxiliaire technologique : E220 (sulfites)

DECLARATION ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Mélanger 5 kg de produit et 160g de sel dans 27L d'eau froide. Laisser reposer environ 5 minutes et mélanger une nouvelle fois. Servir chaud (65°C à cœur).
Note : Une matière grasse optionnelle peut être ajoutée au produit fini, et non à l'eau avant mélange.
Cette purée se réhydrate également à l'eau chaude (mode opératoire identique – ne pas dépasser les 80°C pour l'eau chaude).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : flocons homogènes de couleur jaune clair.
Odeur / Goût : caractéristiques du produit.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini	Valeurs théoriques pour 1 portion de 200g
Energie (kJ):	1574	240	502
Energie (kcal):	372	57	119
Matières grasses en g :	4.0	0.6	1.3
Dont acides gras saturés en g :	2.6	0.4	0.8
Glucides en g	72	11	23
Dont sucres en g:	3.7	0.6	1.2
Fibres en g :	7.4	1.1	2.3
Protéines en g :	8.4	1.3	2.6
Sel (Nax2.5) en g :	0.09	0.53	1.06

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 100 /g
Moisissures	< 100 /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

Sac en aluminium composites (conditionné sous atmosphère protectrice) de 5kg dans un carton.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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'utilisation de ce produit est limitée. 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 règlementation 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