

Edité le 14/10/19

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Purée de pomme de terre déshydratée.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Pomme de terre granules 88% (sulfites) *, huile de palme, sel, lait écrémé en poudre 2% (lait), lactose (lait), arôme, exhausteur de goût : E621, protéines de lait (lait), Emulsifiant : E471, épices, stabilisant : E450, Antioxydant : E304

* 50 ppm max sur produit déshydraté

MODE D'UTILISATION

Préparation à chaud

Dosage : 200 g de préparation pour 1 L d'eau bouillante. (5 kg de préparation pour 25 L d'eau).

Chauffer l'eau à 80°, retirer du feu et incorporer rapidement en pluie la quantité de produit nécessaire en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 2-3 minutes.

DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits coques	gluten	lait	lupin	mollusque	moutarde	oeuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	oui	non	non	non	non	non	non	50 ppm max	non
Contamination croisée sur site	non	non	oui	non	oui	oui	non	non	oui	oui	non	oui	non	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur jaune clair.

Odeur / goût : typique de la purée de pomme de terre

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Humidité : 10 %
4 h à 70°C sous vide

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques par portion de 200g de purée préparée
Energie (kJ):	1507	502
Energie (kcal):	357	119
Matières grasses en g :	4.6	1.5
Dont acides gras saturés en g:	2.70	0.91
Glucides en g	68	23
Dont sucres en g:	5.2	1.7
Protéines en g :	8	3
Sel (Nax2.5) en g :	2.70	0.90

Source : Calculs selon données fournisseurs.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Entérobactéries	< 1 000 /g
E.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 = 15 mois.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 5 kg

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