

	Code produit : 1322	FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE	
	Code vrac : 1322	PUREE A CHAUD AU LAIT ECREME	Créée le : 04.09.18 Révisée le : 15.01.26 (2) (KW) Page 1 / 1

Édité le 19/01/26

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Purée de pomme de terre déshydratée.
Transformé en Allemagne

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE (dans le produit déshydraté)

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**), émulsifiant : E471, épices (curcuma, poivre), antioxydant : E304

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sulfites*, lait.
Peut contenir des traces de gluten

* taux de sulfites : 50 ppm max. dans le produit déshydraté ; 10 ppm max. dans le produit préparé

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur jaune clair.
Odeur / goût : typique de la purée de pomme de terre

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°C, 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.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHEMISTIQUES

Humidité 1,5 H à 105°C : 10 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques par portion de 200g de purée préparée
Energie (kJ):	1514	509
Energie (kcal):	358	121
Matières grasses en g :	4.6	1.5
Dont acides gras saturés en g:	2.7	0.9
Glucides en g	68	23
Dont sucres en g:	5.2	1.7
Fibres en g	7.5	2.5
Protéines en g :	7.5	2.5
Sel (Nax2.5) en g :	2.7	0.90

Source : 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

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