

	Réf info : 1378	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR1378	<i>Préparation déshydratée pour</i>	Créée le : 22.01.2026
	Code vrac : COR1378V	PUREE DE POMME DE TERRE COMPLETE A	Révisée le : (0)
	Indice : 2	CHAUD	Par MHA
	Code R&D : 015L2603		Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour réaliser une purée de pomme de terre.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Pomme de terre (émulsifiant : E471, antioxydant : E223) (**sulfites***), sel, huile de tournesol, lait écrémé en poudre (2%) (**lait**), perméat de lactosérum (**lait**), lactose (**lait**), protéines (**lait**), arôme naturel, épices.

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 200 g pour 1 litre d'eau. **Soit un sac pour 25 litres d'eau.**

Rendement : 120 à 150 portions.

Préparation à chaud : Porter l'eau à ébullition. Hors du feu verser en pluie la purée sur l'eau en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer un bref instant.

Conseil du chef : L'ajout éventuel de beurre se fait dans la purée réhydratée.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (33g de préparation+167ml d'eau)
Energie (kJ) :	1444	476
Energie (kcal) :	341	113
Matières grasses en g :	3,0	1,0
Dont acides gras saturés en g :	0,7	0,2
Glucides en g :	67	22
Dont sucres en g :	4,8	1,6
Fibres en g :	5,7	1,9
Protéines en g :	8,7	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	2,80	0,92

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données 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 ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : flocons homogènes de couleur jaune clair à blanc.

Odeur / Goût : caractéristiques du produit.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac 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'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 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.