

	Refinfo : 4473	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4473	RONDELLE POMME DE TERRE 8KG	Créée le : 07.09.21 (KW) Révisée le : 09.09.21 (1) (KW) Page 1 / 1

Edité le 09/09/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Pomme de terre (*Solanum tuberosum*) coupées en rondelle et déshydratées.
Origine : Allemagne

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre, E223 (sulfites)

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sulfites (100 ppm max).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : rondelles de couleur caractéristique jaune à jaune clair.
Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

MODE D'UTILISATION

1 sac de 8kg + 48L de liquide soit environ 355 portions de 135g (1 sac de 8kg = environ 10 bacs gastro).

Pour un bac gastro :

Gratin dauphinois : 750 g de rondelles de pomme de terre + 2,3 L de crème liquide à 30% MG + 2,3L de lait.

Mettre le tout dans un bac gastro. Ajouter sel, poivre, ail et muscade. Bien mélanger et mettre au four sec à 150°C pendant 1h.

Pommes de terre boulangères: 750 g de rondelles de pomme de terre + 4.6L de bouillon de volaille + 40g d'oignons lanières (ref : 7123) Mettre le tout dans un bac gastro. Bien mélanger et mettre au four sec à 150°C pendant 1h.

Pour plus de conseils d'utilisation, demander la fiche technique à votre commercial.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Diamètre		: 50-10 mm
Epaisseur		: 2.5 mm approximativement
Rondelles fines	< 10 mm	: 10 % max.
Rondelles cassées		: 40 % environ

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

Energie : (kJ)	1414
Energie : (kcal)	333
Matières grasses en g	< 0.5
Dont acides gras saturés en g	< 0.1
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	69
Dont sucres en g	3
Fibres en g	5
Protéines en g	9
Sel (Nax2.5) en g	0.03

Sources : fournisseur

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

Carton de 8 kg.

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