

	réinfo : 5400	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 5400	<b>FLOCON DE POMME DE TERRE</b> 4 kg	Créée le : 19.03.2008 Révisée le : 03.11.20 (3) (KW) Page 1 / 1

Edité le 03/11/20

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Flocons de pomme de terre déshydratés.  
Origine : Allemagne.

**COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE**

Pomme de terre (sulfites), émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, préparation colorante à base d'extrait d'épices.

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : sulfites (< 50 ppm dans le produit déshydraté ; < 10 ppm dans le produit préparé)

**MODE D'UTILISATION**

**Dosage :**

Flocons	Eau	Lait	Sel
500g	2.1L	1L	16g
1kg	4.2L	2.1L	30g
4kg	16.8L	8.4L	132g

**Préparation :** Verser progressivement les flocons dans la quantité d'eau et de lait nécessaire en mélangeant rapidement avec un fouet. Rajouter du sel si besoin est. Laisser reposer 2-3 minutes. Faire chauffer avant de servir. Rajouter le beurre une fois la purée préparée et finie.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité 1,5 H à 105°C : 10 % max.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé
Energie : (kJ):	1452	246
Energie : (kcal):	343	58
Matières grasses en g	0.5	0.8
Dont acides gras saturés en g	0.10	0.28
Glucides en g	71	10
Dont sucres en g	3.2	1.3
Fibres en g	10	1
Protéines en g	9	2
Sel (Nax2.5) en g	0.03	0.44

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-composite de poids net 4 kg, dans un carton, 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