FICHE TECHNIQUE

PUREE DE POMMES DE TERRE TRADITIONNELLE

Réf info : T2304903

Créée le : 20.11.12 (DD)
Révisée le : 20.09.16 (3)

DESCRIPTION

Purée de pomme de terre de haute qualité en micro granules, issue d'une sélection des meilleures pommes de terre. Texture et goût à l'ancienne. Idéale pour réaliser :
- des aligots maison
- des gratins ou hachis Parmentier
- des croquettes de poisson
- de la brandade de morue

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

Pommes de terre **(sulfites)***, lait écrémé en poudre (7%) **(Lait),** huile de palme, sel, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, exhausteur de goût : monosodium glutamate, arôme, curcuma, antioxydant : E304, colorant : béta-carotène.

* 50 ppm max dans produit déshydraté

MODE DE PREPARATION

Verser rapidement la quantité nécessaire dans de l'eau bouillante, remuer énergiquement. Laisser reposer 2-3 minutes

DOSAGE

Poudre	Eau	Portions (200g)
1 kg	5 L	30
5 kg	25 L	150

.

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

Energie (kJ):	1527
Energie (kcal):	362
Matières grasses en g	5.3
Dont acides gras saturés en g:	3.2
Glucides en g	65
Dont sucres en g:	7.5
Protéines en g :	9.1
Sel (Na x 2,5) en g :	2.8

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia Coli	< 10 /g
Levures	< 100 /g
Moisissures	< 100 /g
Salmonella spp	absence /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

Sachet « flow pack » aluminisé de 5 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.