FICHE TECHNIQUE
FLOCONS DE POMMES DE TERRE
NATURES
Formule KER
Marque: BEAUMARAIS

Mise à jour du :
03/02/2015

PRODUIT

Flocons de pommes de terre natures

CONDITIONNEMENT

Tout type de conditionnement
DLUO : 12 mois
Conservation dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :	9% (10% maxi)
Défauts >1mm (peaux, points noirs-brûlés) :	15 maxi /125g
Sulfites (pendant la production) :	100ppm (50-150)
Granulométrie <1mm:	60% (75% maxi)
Densité:	320+20g/l
Couleur b Minolta (pendant la production):	27 ± 2

LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre déshydratées :	99%
*Emulsifiant :	mono-et-diglycérides d'acides gras (E471)
*Stabilisant :	diphosphate disodique (E450i)
*Colorant	curcumine (E100)
*Conservateur :	**disulfite de sodium (E223)**
*Antioxydant:	extrait de romarin
*Acidifiant :	acide citrique (E330)

**Ingrédient intervenant pour moins de 2% dans le produit fini*

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

à l'état reconstitué

couleur: jaune
saveur: caractéristique de la pomme de terre
texture: onctueuse

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100g de flocons:

Valeurs énergétiques	360kcal/1526kJ
Lipides (g)	0.6
dont acides gras saturés (g)	0.3
Glucides (g)	77
dont sucres (g)	0.7
Fibres alimentaires (g)	8.0
Protéines (g)	7.7
Equivalent en sel (g)	0.07
Sodium (g)	0.03

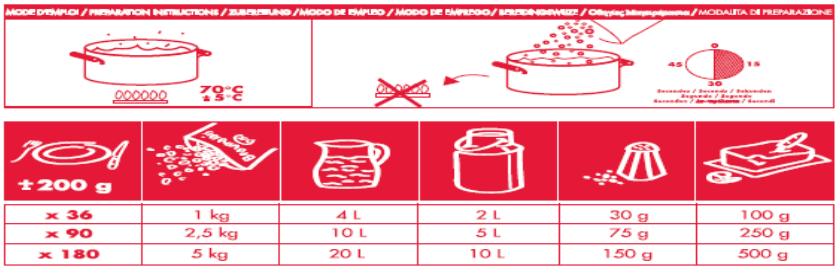
Pour une portion de 230g environ de purée préparée selon le mode de reconstitution préconisé:

Valeurs énergétiques	165kcal/697kJ
Lipides (g)	2.3
dont acides gras saturés (g)	1.6
Glucides (g)	29
dont sucres (g)	5
Fibres alimentaires (g)	3
Protéines (g)	6
Equivalent en sel (g)	0.12
Sodium (g)	0.04

NORMES BACTERIOLOGIQUES:

	m	M
Flore totale aérobie 30°C	≤ 30 000	≤ 100 000
Enterobacteries 37°C	≤ 100	≤ 1 000
Staphylococcus aureus (coagulase positive)37°C	≤ 10	≤ 100
Bacillus Cereus*	≤ 1 000	
Levures 25°C	≤ 500	≤ 5 000
Moisissures 25°C	≤ 500	≤ 5 000
Spores Anaerobie sulfito-reducteur 37°C	≤ 10	≤ 100
E.Coli 44°C*	≤ 10	
Salmonelles (detection)*	Absence / 25g	
Listeria monocytogenes (detection)*	Absence / 25g	

Mode de reconstitution:



McCain Foods Europe B.V
Oranjeplaatweg 4 A
4458 NM ' s Heer Arendskerke
4460 AR Goes
THE NETHERLANDS

McCain Foods Europe B.V.
Oranjeplaatweg 4a
4458 NM 's Heer Arendskerke
PO BOX 295
4460 AR Goes
The Netherlands

Visa du client:

FICHE TECHNIQUE
FLOCONS DE POMMES DE TERRE
NATURES
Formule KER
Marque: BEAUMARAIS

Mise à jour du :
03/02/2015

PRODUIT : Flocons de pommes de terre natures

GARANTIE NON-OGM

A ce jour, les flocons de pommes de terre que nous livrons ne contiennent aucun ingrédient, additif ou auxiliaire de fabrication issus d' Organisme Génétiquement Modifié.
Nous ne sommes donc pas concernés par les réglementations 1829 et 1830/2003 CE.

NON-IONISATION

Les produits livrés par la société McCain Alimentaire ne subissent aucun traitement ionisant.

ALLERGENES ET SUBSTANCES A HYPERSENSIBILITE :

	dans le produit		sur le site		
	présence	absence	présence	contamination* croisée possible	ingrédient concerné
céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales		x	non		
crustacés et produits à base de crustacés		x	non		
œufs et ovoproduits		x	non		
poissons et produits à base de poissons		x	non		
arachides et produits à base de arachides		x	non		
soja et produits à base de soja		x	non		
lait et produits laitiers y compris lactose		x	non (site de Harnes) oui (site de Béthune)	no yes	*lait en poudre*
fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, pistaches, et produits à base de ces fruits		x	non		
céleri et produits à base de céleri		x	non		
moutarde et produits à base de moutarde		x	non		
graine de sésame et produits à base de graines de sésame		x	non		
anhydrides sulfureux et **sulfites** en concentrations de plus de 10mg/kg ou de 10mg/l exprimés en SO2	oui		oui	non	*disulfite de sodium E223*
lupins et produits à base de lupins		x	non		
mollusques et produits à base de mollusques		x	non		

*L'usine a mis en place une démarche HACCP mettant en évidence les mesures de précaution appliquées pour minimiser les risques de contamination croisée due à l'utilisation, dans le site de fabrication, d'allergènes ou substances à hypersensibilité.
Nous ne pouvons pas nous engager sur l'absence totale de contamination croisée de ces allergènes du fait de la possible contamination chez nos fournisseurs.

McCain Foods Europe B.V
Oranjeplaatweg 4 A
4458 NM ' s Heer Arendskerke
4460 AR Goes
THE NETHERLANDS

McCain Foods Europe B.V.
Oranjeplaatweg 4a
4458 NM 's Heer Arendskerke
PO BOX 295
4460 AR Goes
The Netherlands