

	refinfo : 1307	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	code produit : 1307	<b>PUREE LIAISON FROIDE SANS SEL</b>	Créée le : 31.01.08 Révisée le : 27.01.21 (7) Page 1 / 1

Edité le 27/01/2021

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

**DESCRIPTION**

Préparation pour purée de pomme de terre à froid.  
Origine : Allemagne

**LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE**

Pomme de terre (**sulfites**), lait entier en poudre (**lait**), émulsifiant E471, stabilisant E450, antioxydant E304, extrait d'épice colorant.

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, sulfites (50 mg/kg max dans le produit sec ; 10 ppm max dans le produit préparé)

**MODE D'UTILISATION**

Mélanger 5 kg de produit et 160g de sel dans 27L d'eau froide.  
Note : Une matière grasse optionnelle peut être ajoutée au produit fini, et non à l'eau avant mélange.  
Cette purée se réhydrate également à l'eau chaude (mode opératoire identique).

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : flocons homogènes de couleur jaune clair.  
Odeur / Goût : caractéristiques du produit.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité : 10 % max.

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

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini	Valeurs théoriques pour 1 portion de 200g
Energie (kJ):	1637	256	512
Energie (kcal):	388	61	121
Matières grasses en g :	7.0	1.1	2.2
Dont acides gras saturés en g :	4.50	0.70	1.4
Glucides en g	7	11	22
Dont sucres en g:	6.1	1.0	1.9
Fibres en g :	7	1	2
Protéines en g :	8.4	1.3	2.6
Sel (Nax2.5) en g :	0.2	0.03	0.06

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 = 15 mois en emballage fermé d'origine

**CONDITIONNEMENT**

Sac en aluminium composites (conditionné sous atmosphère protectrice) de 5kg dans un carton.

**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