



3 038356 330905  
Code Article : 805423

## DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Purée de Pomme de Terre au Lait réhydratable à froid

Format : 5 kg

Poids Net : 5 Kg

PCB : 1

Type d'emballage : Carton **recyclable** dans un sac aluminisé, sous atmosphère protectrice

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- Pomme de terre françaises 85%, poudre de **LAIT** entier 5%, huile de tournesol, sel, sirop de glucose, amidon modifié, arômes, stabilisant : E450, émulsifiant : E471, antioxydant : E304, curcuma, extrait de curcuma.
- Contient du lait.
- Peut contenir œufs, soja, gluten et sulfites.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Lieu de fabrication : Allemagne

Origine de la matière première : Pomme de terre française



## PRÉPARATION

Ajouter 26L d'eau froide au 5kg de Purée de Pomme de Terre au Lait réhydratable à froid : vous obtiendrez 150 portions de 200g de produit cuit.

Verser la purée en pluie dans l'eau froide en remuant énergétiquement à l'aide d'un fouet. Laisser reposer pendant 10 minutes. Conserver le produit préparé dans une chambre froide (>5°C).

Régénérer le produit selon vos besoins.

Passer en armoire de remise en température selon votre process.

La purée est alors prête à servir.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	257 kJ
Energie kcal	61 kcal
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	11 g
dont sucres	0.8 g
Fibres alimentaires	1.4 g
Protéines	1.4 g
Sel	0.46 g

Nutri-score : 

Nutri-score calculé sur produit reconstitué

👉 **Classement nutritionnel\* (A/ B/ C/ D/ E) : B**

\*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 ».

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO <sub>2</sub> (en ppm)	≤ 50	dans le produit sec

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Conforme	Aspect agréable, homogène et jaune clair
Gout et odeur	Conforme	Odeur franche Goût caractéristique d'une purée au lait
Texture	Conforme	Ferme et souple

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /g	NF EN ISO 7932

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit.
- DDM : **24 mois** (730 jours) (MAJ DLUO passage de 18 mois à 24 mois).

## RÈGLEMENTATION

### Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

## DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805423	P+ PUREE PDT F MICR A FR 5KG/1	3038356330905	5,352 KG	5 KG	18 Mois	6 Mois	114 MM	278 MM	481 MM
NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2005201000	DE	FR-PF-AUTRES	06210	NON	330 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358219024	1				5,352 KG	5 KG	278 MM	114 MM	481 MM
PAL	Palette	03038357240395	56	56	28	2	325,012 KG	280 KG	1 200 MM	800 MM	1 090 MM