

<p>Groupe d'aucy / CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>POMMES DE TERRE</p>	<p>Référence : SQ/JP/600 Version : K Date : 26/11/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Pommes de terre		
Format	4/4	5/1	72 cl
Contenance	850 ml	4250 ml	720 ml
Poids Net Total	800 g	4000 g	660 g
Poids Net Égoutté	530 g	2655 g	420 g
Liste des Ingrédients	Pommes de terre, eau, sel, antioxydant : acide ascorbique (E300)		
Campagne de Production	Septembre à Mai		
Code Emballeur	56251E		

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°74 – Conserves de pommes de terre.

Pommes de terre : De calibre aussi homogène que possible, fermes, saines, en bon état ayant été soigneusement épluchées et bien énuclées, et ayant subi un nettoyage et un parage convenable.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,1 – 6,0 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture de teinte claire et limpide, absence de matières étrangères, notamment de sable, de terre ou de graviers.
Couleur	Franche et caractéristique correspondant à la variété utilisée et pratiquement exempt de taches.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule.
Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

Groupe d'aucy / CGC

Service Qualité D2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

POMMES DE TERRE

Référence : SQ/JP/600

Version : K

Date : 26/11/2019



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	250	3%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	59		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,1	8%
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,3	3%
			Sel (g)	0,55	9%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.