

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 : 1/2

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Pommes de terre		
<b>Format</b>	<b>4/4</b>	<b>5/1</b>	<b>72 cl</b>
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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture de teinte claire et limpide, absence de matières étrangères, notamment de sable, de terre ou de graviers.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique correspondant à la variété utilisée et pratiquement exempt de taches.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère
<b>Texture</b>	Bonne tenue.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	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.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	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"><li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li><li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li><li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li></ul> 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.