

	réfinfo : G7890703	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7890703 Code vrac : 7890703	PUREE COMPLETE G 5KG AU LAIT / A CHAUD	
		Créée le : 10.08.99 Révisée le : 12.11.24 (16) Page 1 / 2	

Edité le 26/11/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Préparation déshydratée pour purée de pomme de terre (*Solanum tuberosum*) au lait.
Origine : Allemagne

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre (**sulfites***), huile végétale (palme), lait écrémé en poudre (**lait**) (3.6%), sel, lactose (**lait**), stabilisant E450, protéines de lait (**lait**), émulsifiant : E471, arôme, curcuma, antioxydant : E304.

* *Auxiliaire technologique : E220*

USAGE PREVU

Sans mention contraire, ce produit peut être consommé tel quel et ne fait pas l'objet de limitations dans la manière de le mettre en œuvre.

Il est adapté à la majorité des consommateurs exceptés ceux développant une intolérance spécifique et ceux sujets à une allergie ou à une intolérance aux allergènes déclarés ci-dessous le cas échéant.

DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusque	moutarde	œuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	oui	non	non	non	non	non	non	50 ppm max *	non
Contamination croisée sur site	non	non	non	non	non	/	non	non	non	non	non	non	/	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	non	/	non	non	non	non	non	non	/	non

* Taux de sulfites 10 mg/kg max. dans le produit préparé, 50 mg/kg max dans le produit sec

MODE D'EMPLOI

Dosage : 5 kg pour 25 litres d'eau.

Soit pour 1 portion de 250g : 41,7 g de produit pour 208,3 g d'eau.

Préparation : Porter l'eau à ébullition, retirer du feu et incorporer le produit rapidement en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : poudre homogène de couleur jaune clair.

Odeur / Goût : caractéristiques de la purée au lait, sans odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Humidité 10 % max.


CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES


Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 100 /g
Moisissures	< 1000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN*

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats
PALC S.A.S.			

	réfinfo : G7890703	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7890703 Code vrac : 7890703	PUREE COMPLETE G 5KG AU LAIT / A CHAUD	Créée le : 10.08.99 Révisée le : 12.11.24 (16) Page 2 / 2

Edité le 26/11/24

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

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé
Energie (kJ):	1501	248
Energie (kcal):	355	59
Matières grasses en g :	4.6	0.8
Dont acides gras saturés en g:	2.7	0.5
Glucides en g	67	11
Dont sucres en g:	5.9	1.0
Fibres en g :	7.4	1.2
Protéines en g :	7.8	1.3
Sel (Nax2.5) en g :	2.7	0.45

Sources : fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement :

Sachet en aluminium composites de 5 kg dans un carton. Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Etiquetage : dénomination du produit, référence COLIN, DDM, numéro de lot, poids net.

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlementations 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, la directive n° 94/62/CE et du décret 2007/1467 et leurs modifications).


ATTESTATION

La société certifie que tous les produits fournis :

- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - **Règlement UE n°2023/915** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminant est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

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'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.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats
PALC S.A.S.			