 <small>FOURNISSEUR DES CHEFS INVENTIFS</small>	Ref info : G7891103	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7891103 Code vrac : 3819	PUREE BIO 5 KG	Créée le : 19.09.14 Révisée le : 12.11.24 (4) Page 1 / 2

Edité le 13/11/2024

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Préparation sans sel ajouté pour purée de pomme de terre biologique.
Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Produit certifié FR-BIO-01.
Origine : Allemagne

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre*, lait entier en poudre* 10% (lait)

* ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Auxiliaire technologique non déclarable : E220 (résidus <10ppm)

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	oeuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	<10 ppm	non
Contamination croisée sur site	non	non	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	non	non

DOSAGE

Dosage : 30 litres d'eau et 160g de sel par sac de 5kg.

Préparation à chaud : Porter l'eau à ébullition (80°C max – important : ne pas dépasser la température limite). Hors du feu ajouter le sel et verser en pluie le contenu du sac tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Préparation à froid : Verser le contenu d'un sac dans l'eau froide salée, en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 5 mn et mélanger à nouveau. Remettre en température (65°C au cœur du produit).

Conseil du chef : L'ajout éventuel de beurre se fait dans la purée réhydratée.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : flocons homogènes de couleur jaune clair.


Odeur / goût : caractéristiques, sans goût ni odeur étrangers.


CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 10 % max.

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

 <small>ISO 22000</small> <small>BUREAU VERITAS Certification</small> <small>PALC S.A.S.</small>	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

 FOURNISSEUR DES CHEFS INVENTIFS	Ref info : G7891103	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7891103 Code vrac : 3819	PUREE BIO 5 KG	Créée le : 19.09.14 Révisée le : 12.11.24 (4) Page 2 / 2

Edité le 13/11/2024

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé
Energie : (kJ):	1572	230
Energie : (kcal):	372	54
Matières grasses en g	3.1	0.4
Dont acides gras saturés en g	1.6	0.2
Glucides en g	74	11
Dont sucres en g	5.4	0.8
Fibres en g	7.3	1.0
Protéines en g	8.3	1.2
Sel (Nax2.5) en g	0.12	0.49

Source : fournisseur

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 alu composite dans un carton Poids net : 5 kg
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
 PALC S.A.S.	Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats