

**FICHE TECHNIQUE****PUREE DE POMME DE TERRE VITELOTTE**

Réf info : T2304904

Créée le : 05.02.15 (DD)

Révisée le : 26.04.21 (3) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 26/04/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Purée de pomme de terre de la variété vitelotte. Les pommes de terre utilisées sont des pommes de terre de qualité culinaire saines et mures.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Pomme de terre, pomme de terre vitelotte (20%), fleur de sel, dextrose de maïs, denrée alimentaire colorante (concentré de carottes et d'hibiscus), extrait de levure, huile d'olive, poivre (blanc, noir et vert), émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème	Nombre de portions (200g)
1 kg	4.5 L	0.5 L	30

MODE DE PREPARATION

Délayer rapidement 1 kg de purée dans 5 L de liquide bouillant (4.5 L L d'eau et 0.5 L de crème) en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer.

Selon les goûts, du beurre peut être ajouté dans la purée préparée et non dans le liquide.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé	Valeurs théoriques par portion de 200 g
Energie (kJ):	1391	338	675
Energie (kcal):	329	80	161
Matières grasses en g	0.7	2.8	5.5
Dont acides gras saturés en g:	0.1	1.50	2.99
Glucides en g	67.8	11.6	23.2
Dont sucres en g:	5.6	1.0	2.0
Fibres en g :	9.1	1.5	3.0
Protéines en g :	8.1	1.6	3.1
Sel (Na x 2,5) en g :	4.64	0.78	1.56

Sources : données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia Coli	< 10 /g	Levures et moisissures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

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

CONDITIONNEMENT

Sac aluminium composite de 1kg ; produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Carton de 2 sacs.

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.