



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Pommes de terre</b>	
Code produit	Boîte blanche	4574	
	JDE	2000455	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655 g	
Liste des Ingrédients		Pommes de terre, eau, sel, antioxydant : acide ascorbique.	
Campagne de Production		Septembre à Mai	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/56/45



NOMBRE DE PORTIONS	13	Adultes
	17	Enfants



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Pommes de terre** : Tubercules de *Solanum tuberosum L.*, 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 convenables.

**Ce produit convient aux végétariens**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,1 – 5,9 (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>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
<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



### DÉCLARATION 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	
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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 008 031 3

### 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.

### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**

### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Féculents cuits (pomme de terre)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	120	170	200 à 250	200

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)

10 sur 20 au minimum



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit. Cette vignette est décollable et repositionnable.