



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / RONDELLES REHYDRATABLES

« Spécial gratin »

Le 21/06/2018

Version : 1

Page : 1/2

## DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Rondelles de pommes de terre pour gratin réhydratables
- **Marque** :Panzani Plus
- **Format** : 3.75 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 5 x 750g = 3.75 kg en carton
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

## LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre.

Peut contenir du lait, des œufs, du soja, du gluten, du céleri, de la moutarde et des sulfites.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1554 kJ
Energie kcal	367 kcal
Matières grasses	0.5 g
dont acides gras saturés	0.10 g
Glucides	80 g
dont sucres	1.7 g
Fibres alimentaires	8.1 g
Protéines	6.5 g
Sel	0,04 g

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO <sub>2</sub> (en ppm)	≤ 50	sur le produit sec

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Conforme	Aspect agréable, homogène et jaune clair
Gout et odeur	Conforme	Odeur franche Goût caractéristique
Texture	Conforme	Caractéristique de la pomme de terre



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / RONDELLES REHYDRATABLES

« Spécial gratin »

Le 21/06/2018

Version : 1

Page : 2/2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit
- DDM : 2 ans

### REGLEMENTATION

**Conforme à :**

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires