



Direction Qualité

POMME DE TERRE / PUREE MICRO-GRANULEE AU
LAIT ENTIER.
PREPARATION A CHAUD

Le 19/12/2022

Version : 5

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Purée de pommes de terre au lait en granulés réhydratable à chaud
- **Marque** : Panzani Plus
- **Format** : 5 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 5 kg en carton dans un sac aluminisé, sous atmosphère protectrice

LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre françaises 85%, poudre de **LAIT** entier 4.7%, huile de tournesol, sel, dextrose, sirop de glucose, protéines de **LAIT**, arômes, curcuma, stabilisant : E450, émulsifiant : E471, antioxydant : E304.

Contient du **LAIT**

Peut contenir des sulfites.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Lieu de fabrication : Allemagne

Origine de la matière première : Pomme de terre française

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	255 kJ
Energie kcal	61 kcal
Matières grasses	0.9 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	11 g
dont sucres	1.1 g
Fibres alimentaires	1.4 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.5 g

👉 **Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : B**

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO ₂ (en ppm)	≤ 50	

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 d'une purée
Texture	Conforme	Ferme et souple

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 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 : 18 mois

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