 FOURNISSEUR DES CHEFS INVENTIFS	Ref info : G7891103	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7891103	PUREE FLOCON BIO SANS ADJONCTION DE SEL	Créée le : 19.09.14 Révisée le : 26.04.19 (3) Page 1 / 1

Edité le 19/06/2019

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Préparation pour purée de pomme de terre biologique sans sel ajouté.
Origine : UE

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Pomme de terre biologique 90%, lait entier en poudre biologique 10% (lait)
Distribution certifiée par FR-BIO-01.

DOSAGE

Dosage : 30 litres d'eau et 160g de sel par sac de 5kg.
Préparation à chaud : Porter l'eau à ébullition. 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 du produit.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100g de produit préparé	Par portion de 200 g
Energie : (kJ):	1573	225	449
Energie : (kcal):	372	53	106
Matières grasses en g	3.1	0.4	0.9
Dont acides gras saturés en g	1.6	0.2	0.47
Glucides en g	74.0	10.6	21.1
Dont sucres en g	5.4	0.8	1.5
Fibres en g	7.3	1.0	2.1
Protéines en g	8.5	1.2	2.4
Sel (Nax2.5) en g	0.12	0.02	0.03

Sources : données fournisseur de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 100 000 /g
Coliformes totaux < 100 /g
Escherichia coli < 10 /g
Levures < 100 /g
Moisissures < 100 /g
Salmonella spp absence /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

Sachet en aluminium composites (conditionné sous atmosphère protectrice) de 5 kilogrammes dans un carton.

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
 BUREAU VERITAS Certification	Duygu YILDIZ Assistante Assurance Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats