



**PREPARATION POUR TRADI PUREE  
PAUVRE EN SEL  
Code : S054505**

**DESCRIPTION**

Préparation déshydratée de couleur jaune pour Purée de pommes de terre Tradi. Préparation à froid ou à chaud.

**LISTE D'INGREDIENTS**

Pommes de terre déshydratées 91%; **LAIT** entier en poudre 7%; arômes; émulsifiant : mono-et-diglycérides d'acides gras (E471) ; stabilisant : diphosphate disodique (E450i) ; colorant : curcumine (E100) ; conservateur : **DISULFITE** de sodium (E223) ; antioxydants : palmitate d'ascorbyle (E304), acide ascorbique (E300) ; acidifiant : acide citrique (E330).

**SUGGESTION D'ETIQUETAGE**

Enumération des ingrédients conformément à la directive 2003/89/CE

**MODE D'EMPLOI / DOSAGE**

Verser 170 à 200g de produit en pluie, dans 1L d'eau froide, tout en remuant à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois (éviter de fouetter). Laisser reposer quelques minutes, mélanger de nouveau et réchauffer à votre convenance.

*Suggestion : Il est possible de préparer cette purée directement à chaud. Dans ce cas, verser la préparation pour purée en pluie dans la quantité d'eau chaude (75°C) nécessaire, tout en remuant à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois éviter de fouetter). Mélanger jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.*

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
170 à 200 g	1 Litre	1.170 à 1.200 kg
1 kg	5 à 6 Litres	6 à 7 kg
5 kg	25 à 29 Litres	30 à 34 kg

**PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives**

	Pour 100 g de flocons	Pour une portion de 200g environ Dosage 200 g de produit / litre
<b>Valeur énergétique:</b>	<b>Kcal</b>	122
	<b>KJ</b>	516
<b>Lipides (g)</b>	2	0.3
<b>Acides gras saturés (g)</b>	1.5	traces
<b>Glucides (g)</b>	72	26
<b>Dont sucres (g)</b>	4.4	1
<b>Protides (g)</b>	8.3	2.8
<b>Sel (g)</b>	0.25	0.10
<b>Fibres (g)</b>	7.5	2

**NORMES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Germes totaux 30°C</b>	<= 100 000/g
<b>Coliformes totaux 30°C</b>	<= 1 000/g
<b>Coliformes fécaux 44°C</b>	<= 10/g
<b>ASR 46°C</b>	<= 30/g
<b>Salmonella</b>	absence/25 g
<b>Staphylococcus aureus</b>	<= 100/g
<b>Levures et moisissures</b>	<= 1 000/g

**DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE****BUREAU COMMERCIAL**

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81



**PREPARATION POUR TRADI PUREE  
PAUVRE EN SEL  
Code : S054505**

12 mois dans un emballage non ouvert. A conserver entre 15 et 25°C  
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

**CONDITIONNEMENT**

Sac de 5kg

**ETIQUETAGE ALLERGENES (Directive 2003/89/CE)**

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Œufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	<b>présence</b>	Lait en poudre
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	<b>présence</b>	Disulfite de sodium (E223)

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin et Mollusques.

**Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)**

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

**Information IONISATION (Règlements 89/2/CE)**

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

**Information CONTAMINANTS**

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

**Remarque**

*L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question*