



MICROFLOCONS de pomme de terre 2 mm [PG 15709]

CODE 16 - SO₂ = 0 ppm - 5 % Lait - Arôme beurre - Sans sel

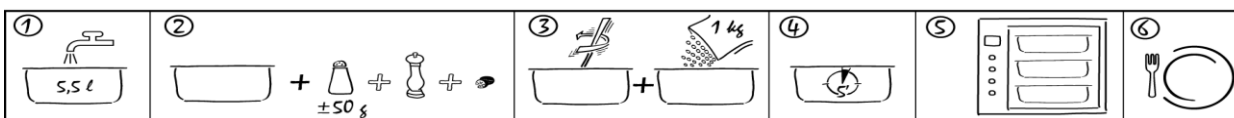
Fiche technique produit

Ingrédients¹	Pommes de terre déshydratées (93 %), lait entier en poudre (5 %), arôme naturel goût beurre , émulsifiant E471 (Mono- et diglycérides d'acides gras), stabilisant E450i (Diphosphate de sodium), antioxydant E304 (Esters d'acides gras de l'acide ascorbique), épice, correcteur d'acidité E330 (Acide citrique), arôme naturel. <i>Traces éventuelles de : Sulfite.</i>
--------------------------------	--

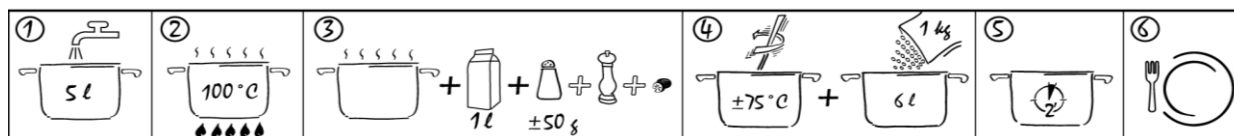
Variété de la pomme de terre	Chair jaune.
-------------------------------------	--------------

Origine de la pomme de terre	Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne.
-------------------------------------	--

Mode de préparation



Préparation à froid pour 1 kg de microflocos : • Mettre 5,5 l d'eau froide dans un récipient • Ajouter 50 g de sel • Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter 1 kg de microflocos (en pluie) • Laisser hydrater 5 minutes • Mélanger sans battre et la purée est prête pour la liaison froide (T° < 7° C en max. 2 heures).



Préparation à chaud pour 1 kg de microflocos : • Porter 5 l d'eau à ébullition • Enlever le récipient du feu et ajouter 50 g de sel et 1 l de lait à température ambiante afin d'obtenir la température idéale (75°C-80°C) • Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter 1 kg de microflocos (en pluie) • Laisser hydrater environ 2 minutes • Mélanger sans battre et servir.

Conservation

Transport - stockage :	au sec (de préférence entre +10° C et +15° C)
Conservation :	au sec (de préférence entre +10° C et +15° C) <i>Conformément aux instructions sur l'emballage</i>
Expiration :	18 mois au sec (de préférence entre +10° C et +15° C) <i>Sous atmosphère protectrice</i>

¹Allergènes majeurs	[cf au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (FIC)]
---------------------------------------	---

	Présence dans le produit		Risque de contamination croisée	
	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x		x
Mollusques et produits à base de mollusques		x		x
Œufs et produits à base d'œufs		x		x
Poissons et produits à base de poissons		x		x
Arachides et produits à base d'arachide		x		x
Soja et produits à base de soja		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	x			x
Fruits à coque et produits à base de ces fruits		x		x
Céleri et produits à base de céleri		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x
Lupin et produits à base de lupin		x		x
Graines de sésame et produits à base de sésame		x		x
Anhydride sulfureux et sulfites exprimée en SO ₂ (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x	x	

Traçabilité	Date de production (n° de lot composé de 8 chiffres) :	Exemple :	L7055 35 22
	7 année de production :	2017	
	055 jour de production :	24 Février	
	35 n° de machine de conditionnement		
	22 heure de conditionnement		

Spécifications produit

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SEC		
		AR ³
Kilojoules (kJ)	1537	
Kilocalories (kcal)	363	18 %
Matières grasses (g)	2	3 %
dont saturées (g)	1,5	8 %
Glucides (g)	75	29 %
dont sucres (g)	4	4 %
Fibres alimentaires (g)	6,5	
Protéines (g)	8	16 %
Sel (g)	0,09	2 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANALYSE CHIMIQUE		
Humidité :	< 8 %	
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE		
	m	M
Germes totaux	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes totaux	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Levures	100 / g	1 000 / g
Moisissures	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonelle	Absence sur 25 g	
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES		
Granulométrie sur tamis (ouverture de maille 1 mm et 2 mm) :		
1-2 mm	Max.	20 %
> 2 mm	Max.	5 %
Couleur franche : jaune		
Défauts (points noirs, pelures...) Ø ≥ 1 mm : Max. 10 par dm ² de surface		



Pratiques alimentaires

	Oui	Non
Végétarien	x	
Lacto-Végétarien	x	
Vegan		x
Halal	x	
Kasher		x

Certifications
www.lutosa.com/fr/telechargements

BRC
IFS
ACG
FCA

Attestations

OGM	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et n'est pas concerné par la modification de législation concernant l'étiquetage des denrées OGM selon les règlements (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
Non ionisation Non irradiation	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE ⁴ .
Contaminants	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 1881/2006 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticides	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005 ⁴ concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE ⁴ .
Emballage primaire	Lutosa SA atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement du produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 1935/2004 ⁴ concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ et conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 ⁴ concernant l'information au consommateur sur les denrées alimentaires.

⁴L'ensemble des Directives et Règlements sont consultables via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_fr.htm

Lutosa SA

Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 - B -7900 Leuze-en-Hainaut, Belgium - Tel. +32 (69) 66 82 11 - www.lutosa.com