

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Purée en flocons à faible teneur en sel
- **Marque** :Panzani
- **Format** : 5 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 5kg (étuis carton)

LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre françaises 91%, **LAIT** en poudre 8%, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, colorant : extrait de curcuma.

Contient du **LAIT**.

Peut contenir de l'œuf, du soja, de la moutarde, des sulfites et du gluten.

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	229 kJ
Energie kcal	54 kcal
Matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	10.2 g
dont sucres	0.7 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	1.2 g
Sel	0 g

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	228 kJ
Energie kcal	54 kcal
Matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	10 g
dont sucres	0.7 g
Fibres alimentaires	0.9 g
Protéines	1.2 g
Sel	0,03 g



Direction Qualité

PURÉE COMPLETE
- FLOCONS -
A FAIBLE TENEUR EN SEL

Le 19/12/2022

Version : 4

Page : 2/3

↩ **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	Brabender : 105°C - 1.5 h

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, faible teneur en sel
Texture	Conforme	Ferme et souple, non collante

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



Direction Qualité

PURÉE COMPLETE
– FLOCONS -
A FAIBLE TENEUR EN SEL

Le 19/12/2022

Version : 4

Page : 3/3

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit
- DDM : 730 jours

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