

PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO – 4 Kg



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Flocons de pommes de terre issues de l'agriculture biologique

Poids Net : 4 kg

PCB : 1

Type d'emballage : Sachet aluminisé complexé (OPA + alu + PE) **recyclable** fermé sous atmosphère protectrice, emballé dans un étui carton **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- Flocons de Pommes de terre issues de l'agriculture biologique
- Peut contenir du lait

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Certification BIO : DE_OKO_003 et distribution certifiée par FR-BIO-01



Lieu de fabrication : Allemagne

Origine de la matière première : UE

PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO – 4 Kg

PRÉPARATION

Préparation à chaud : Porter 15,6 L d'eau et 14 L de lait BIO à ébullition. Retirer du feu. Verser le contenu du sac (4 kg) en pluie en remuant avec précaution à l'aide d'un fouet, laisser reposer 2 minutes. C'est prêt !

Préparation alternative à froid : Mélanger le contenu du sac de 4 kg dans 15,6 l d'eau froide et 14 l de lait BIO. Laisser reposer 5 minutes. Remélanger, puis portionner. Remettre à température (65° cœur de produit) avant de consommer. C'est prêt !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	276 kJ
Energie kcal	65 kcal
Matières grasses	0.8 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	12 g
dont sucres	2.3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	2.3 g
Sel	0,06 g

Nutri-score : 

Nutri-score calculé sur produit reconstitué.

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

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 16 mars 2025 ».

PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO – 4 Kg

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h

CARACTÉRISTIQUES 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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /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 : 540 jours.

PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO – 4 Kg

RÈGLEMENTATION

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

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
804530	PZ PUREE FLOCONS BIO 4 KG C1	3038359007057	4,406 KG	4 KG	540 Jours	270 Jours	117 MM	277 MM	490 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2005201000	DE	FR-PF-AUTRES	06210	NON	277 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPÉDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358212391	1				4,406 KG	4 KG	277 MM	117 MM	490 MM
PAL	Palette	03038357212781	56	56	28	2	272,036 KG	224 KG	1 200 MM	800 MM	1 130 MM