



PUREE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE

Le 24/06/2024
Version : 3
Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Purée de pomme de terre vitelotte
- **Marque** : Panzani Plus
- **Format** : 2 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 2 kg en carton dans un sac aluminisé, sous atmosphère protectrice
- **Adresse** : 141 Cours Gambetta, 69003 Lyon

LISTE DES INGREDIENTS

Pomme de terre Vitelotte 50%, Pomme de terre 44%, Fleur de sel, Colorants : concentré de carotte et d'hibiscus, Huile d'olive, Poivres (blanc, noir et vert), Emulsifiant : E471, Antioxydant : E304.

Peut contenir de l'œuf, soja, celeri, gluten, moutarde, sulfites.
Conditionné sous atmosphère protectrice

Lieu de fabrication : Allemagne
Origine de la matière première : Pomme de terre française

Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	251 kJ
Energie kcal	59 kcal
Matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	11 g
dont sucres	1.4 g
Fibres alimentaires	1.1 g
Protéines	1.7 g
Sel	0.63 g

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	251 kJ

Energie kcal	59 kcal
Matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	11 g
dont sucres	1.4 g
Fibres alimentaires	1.1 g
Protéines	1.7 g
Sel	0,63 g

🔗 **Score nutritionnel***: 0

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

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO ₂ (en ppm)	≤ 50	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Conforme	Aspect agréable, homogène
Gout et odeur	Conforme	Odeur franche Goût caractéristique d'une purée vitelotte
Texture	Conforme	Ferme et souple

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



PUREE DE POMME DE TERRE VITELOTTE

Le 24/06/2024

Version : 3

Page : 3/3

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 : 24 mois

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