



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Purée de pommes de terre au lait en granulés ré-hydratable à chaud
Poids Net : 4,5 Kg
PCB : 1
Type d'emballage : Sac aluminisé complexé (plastique + alu) **recyclable**. Conditionné sous atmosphère protectrice

LISTE DES INGRÉDIENTS

- Pommes de terre 88.8%, poudre de **LAIT** entier 7.5%, sel, émulsifiant : E471, arômes, antioxydant : E222 (**SULFITES**), correcteur d'acidité : acide citrique.
- Contient du lait et des sulfites.

Lieu de fabrication: Pays-bas

Origine de la matière première : UE

PRÉPARATION

Porter l'eau à ébullition, puis retirer du feu.

Verser la purée en pluie dans l'eau en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Laisser reposer pendant 1 minutes.

La purée est prête à servir.

Préparation : 1kg + 5L d'eau = 30 portions

4,5kg de produit + 22l d'eau = 132 portions de 200g de produit cuit

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	250 kJ
Energie kcal	59 kcal
Matières grasses	0.44 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	12 g
dont sucres	0.7 g
Fibres alimentaires	1.0 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.46 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 MICRO-GRANULÉE AU LAIT ENTIER. PRÉPARATION A CHAUD – 4,5 KG

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 9	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
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Entérobactéries	≤ 50 /g	NF EN ISO 21528
Bacillus cereus	≤ 250 /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- DDM : 15 mois.

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 GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
808117	PZS PUREE MICRO A CHD 4,5KG/4	3038359913907	4,554 KG	4,500 KG	450 Jours	225 Jours		180 MM	120 MM 350 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	NL	FR-PF-AUTRES	08005	NON	490 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION									
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	DIMENSIONS PROFONDEUR LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358228343	4				18,757 KG	18 KG	390 MM 300 MM 280 MM
PAL	Palette	13038359913904	96	24	8	3	475,468 KG	432 KG	1 200 MM 800 MM 984 MM