



Pommes de terre à rissoler - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur blanc-crème, jaune-crème. Assez homogène	fondante, mais ferme. Bonne tenue	caractéristique

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Pommes de terre	20-28 mm, après épluchage, les pommes de terre doivent passer à travers un crible à	100	France-Belgique-Pays Bas-Allemagne

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.0 à 5.9
Défauts selon Décision n°74 du CTCPA concernant les Pommes de terre	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0% m/m
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante.	0% m/m
Tachés : Une pomme de terre est considérée comme tachée si la dimension de la tache est supérieure à 5mm	<=15% m/m
Défauts dimensionnels : Les pommes de terre après épluchage doivent passer à travers un crible à mailles carrées de 40 mm de côté	<=20% m/m
Débris de pommes de terre	<=6% m/m

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE