



Pommes de terre à rissoler - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680695398	29029	CFS1_CTG601	Pommes de terre à rissoler appertisées
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de pommes de terre à rissoler sont préparées à partir de tubercules de pommes de terre à chair jaune conformes aux caractéristiques des variétés issues d'espèce <i>Solanum tuberosum L.</i>		
Liste des ingrédients	Pommes de terre, eau, sel		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	3400	2655
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/ polypropylène (en contact avec le légume)		
Conditions d'utilisation et de manutention	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	309	
Energie (kcal)	73	
Matières Grasses (g)	0,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	16,0	
Dont sucres (g)	0,5	
Fibres alimentaires (g)	0,8	
Protéines (g)	1,6	
Sel (g)	0,70	

(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisée (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Pelage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.
Conservation après ouverture	Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



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