



Purée de Pommes de terre et Patates Douces 5*1,4kg FR



CODE EAN

3760381262615

DESCRIPTION DU PRODUIT

LES +

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT



Purée de Pommes de terre et de Patates
Douces en flocons
Préparation à chaud

- Sac pré-dosé pour un bac GN 1 / 1
- Maintien au chaud < 2 heures
- Convient à un régime végétarien et sans gluten

INGRÉDIENTS

Pommes de terre 64% ; patate douce (origine UE) 30% ; sel ; beurre de cuisine (**LAIT**) ; poivre ; curcuma ;
antioxydant : extrait de romarin ; émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) ;
colorant : bêta-carotène.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en
vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**
- Autres Allergènes potentiellement présents :
NON

ENGAGEMENT QUALITÉ

MOUSLINE a un système de management de la qualité
certifié par la norme FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur
les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés ni corps
étrangers.

Ce produit est conforme à la réglementation de l'union
européenne

Production en France (Hauts de France).
100% pommes de terre origine France.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g de produit sec	Pour 150 g de purée préparée*	
		VERSION PRATIQUE	VERSION GOURMANDE
Energie	1486 kJ	372 kJ	477 kJ
	352 kcal	88 kcal	113 kcal
Matières grasses (g)	3.0	0.7	1.6
Dont acides gras saturés (g)	1.7	0.4	1.0
Glucides (g)	71	18	20
Dont sucres (g)	13	3.2	5.7
Fibres (g)	9.6	2.4	2.4
Protéines (g)	5.1	1.3	3.0
Sel (g)	2.2	0.54	0.59

*Préparée selon les instructions sans ajout de sel

Version : 01

Date de mise à jour : 28/04/2026



Purée de Pommes de terre et Patates Douces 5*1,4kg FR

**CODE EAN****3760381262615**

PREPARATION

1. Chauffer à 90°C la quantité nécessaire de liquides pour le nombre de bacs à préparer
2. Doser le liquide chaud dans le bac gastronome à l'aide d'un pot gradué (se référer aux proportions dans le tableau ci-contre).
3. Verser le sac de flocons en répartissant rapidement dans le bac et mélanger à l'aide d'un fouet.
4. La purée Mousline est prête. Couvrir le plat et le maintenir au chaud à 75°C jusqu'au service (2H max).

Type de préparation	PRATIQUE	GOURMANDE
Flocon / poudre Mousline®	1.4KG	1.4KG
EAU	7 L	4 L
LAIT		3 L
Nombre de portions de 150 g	56	56

Important ; se référer à la réglementation en vigueur applicable à la restauration collective à chaque étape de la vie du produit (préparation, liaison chaude, service).

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois

Conditionné sous atmosphère protectrice

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Sac	3760381262615	1.400	1.431	270*100*300
Unité de distribution (UD)	Carton	33760381262616	7.00	7.84	499*282*220
Palette	Palette	83760381262611	210.00	260.30	1200*800*1256

Gerbabilité	Oui
-------------	-----

Codes internes		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
209-B-1,4kg-1	60000126	1105200000	FRANCE	5	6	5	30	150

Version : 01

Date de mise à jour : 28/04/2026



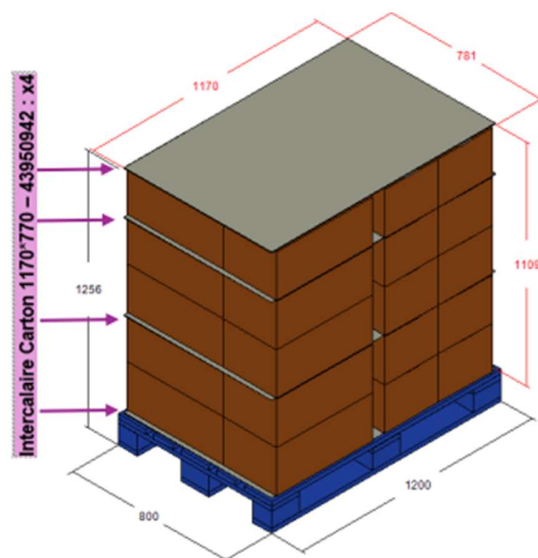
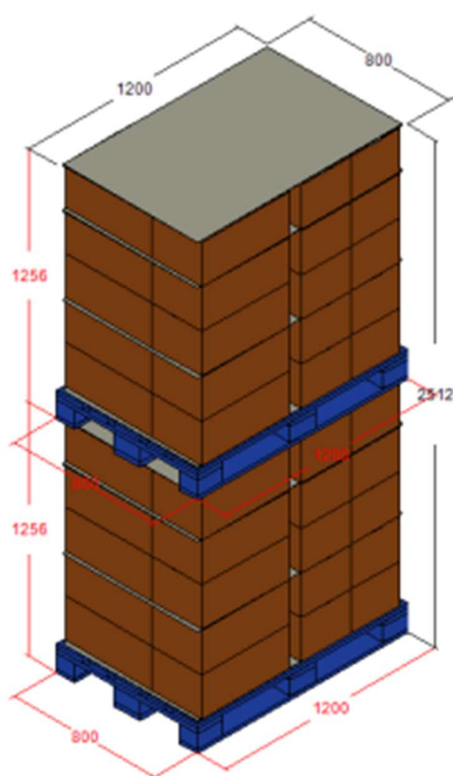
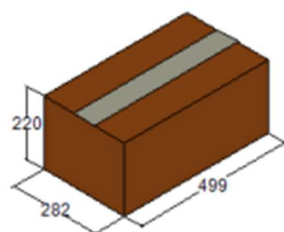
Purée de Pommes de terre et Patates Douces 5*1,4kg FR



CODE EAN

3760381262615

PLAN DE PALETISATION



PLUS D'INFORMATIONS?



0 806 000 340

(service gratuit + prix d'un appel)



www.mouslinepro.fr



**MOUSLINE, 14 rue Delambre,
75014 Paris. FRANCE**