Préparation pour
FINE PUREE COMPLETE SALEE

Code : 8024271323

DESCRIPTION

Préparation déshydratée de couleur jaune clair pour Purée de pommes de terre. Préparation à chaud.

LISTE D'INGREDIENTS

Pommes de terre deshydratée (88%), huile de palme, sel, **LAIT ECREME EN POUDRE** (2%), **LACTOSE,** émulsifiant : E471, arôme, exhausteur de goût : E621, stabilisant : E450, **PROTEINES DE LAIT,** épices, antioxydant : E304.
Contient **SULFITES**

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Verser rapidement 5 kg de produit dans 25 L d'eau bouillante. Remuer énergiquement. Laisser reposer pendant 3 minutes
Suggestion : selon les goûts, du beurre peut être rajouté dans la purée préparée et non dans l'eau.

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
200 g	1 Litre	1.200 kg
1 kg	5 Litres	6 kg
5 kg	25 Litres	30 kg

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL – Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 100g de produit reconstitué (Dosage 200 g / L)
Energie : Kcal	354	59
KJ	1496	249
Matières Grasses (g)	4.1	0.7
Dont acides gras saturés (g)	2.3	0.38
Glucides (g)	66.1	11
Dont sucres (g)	5.5	0.9
Protides (g)	8.8	1.5
Sel (g)	2.65	0.44

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux 30°C	<= 300 000/g
Coliformes totaux 30°C	<= 100/g
Coliformes fécaux 44°C	<= 10/g
ASR 46°C	<= 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	<= 100/g
Levures et moisissures	<= 1 00/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois dans un emballage non ouvert. A conserver entre 15 et 25°C

FICHE TECHNIQUE

Préparation pour
FINE PUREE COMPLETE SALEE

Code : 8024271323

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Œufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	**présence**	Lait écrémé en poudre, lactose, protéines de lait
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	**présence**	50 ppm

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, poissons, Lupin et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.