

## Les spécificités produit

- Très pauvre en sodium ou en sel

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de pomme de terre granulée à très faible teneur en sodium.
- Descriptif produit :** A très faible teneur en sodium. +/- 125 portions de 250 g. Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 4.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre (99%), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant : sulfite acide de sodium (SULFITES) ; extrait de curcuma. Peut contenir : LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes de terre	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Lait
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20052080 - Pommes de terre, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acideacétique, non congelées (à l'excl. des produits sous forme de farines, semoulesou flocons ainsi que des pommes

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	120 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	320 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	160 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sac avec précaution à l'aide d'une paire de ciseaux afin de pouvoir le refermer proprement après l'utilisation, si besoin. Mise en oeuvre à chaud (4,5 kg de purée en granulés) : porter de 13 à 13,5 litres d'eau à ébullition (selon la texture attendue) avec autant de lait et 400 g de beurre. Enlever le récipient du feu. Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter en une fois et en pluie les 4,5 kg de purée. Remuer vivement au fouet ou à la girafe. La purée est prête à servir. Pour obtenir une texture idéale, laisser reposer 3 minutes et remélanger. Pour une purée salée ajouter 160 g de sel environ à l'eau bouillante. Rendement : +/- 153 à 160 portions de 200 g

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,418	335	0.7	0.5	71	2.5	6.5	8.1	0.18

**Allégations nutritionnelles :** Très pauvre en sodium ou en sel

**Rapport P/L :** 11.57

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** Légumes secs féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	18	18.7	4	Sachet		390x300x280	7613033727139
Sachet	4.5	4.53	1	Sachet		120x160x320	7613033727122
Couche	144	0	32	Sachet	8		
Palette	720	769	160	Sachet	40	1200x800x1450	7613038688411