

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Purée de pommes de terre en flocons nature.

**Descriptif produit :** En flocons. Pour 173 à 190 portions. Colis de 2 sacs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pommes de terre 99%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; curcuma, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir : LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes de terre	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 80]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**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 :** 11052000 - Flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets, de pommes de terre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	535 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	270 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 utilisation, si besoin. Mise en œuvre à chaud (5 kg de purée en flocons) : porter 22,5 litres d'eau et 2,7 litres de lait à ébullition, avec 135 g de sel fin et 450 g de beurre. Couper le feu. Verser 4,5 litres d'eau froide afin d'obtenir la bonne température de liquide. Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter en pluie les 20 kg de purée en remuant vivement au fouet. La purée est prête à servir. Pour obtenir une texture idéale, laisser reposer 3 minutes. Les flocons de pomme de terre peuvent être utilisés tels quels pour épaissir les potages ou pour réaliser des purées de légumes. Rendement : +/- 150 portions de 250 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							
1,456	348	0.8	0.6	74	3.5	7.7	7.4	0.06

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.25

**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
Sachet	5	5.25	1	Sachet		100x270x535	3033710085736
Couche	60	0	12	Sachet	6		
Palette	300	361	60	Sachet	30	1200x800x1625	7613033848797
Boite	5	0	1	Sachet			
Colis	10	11.2	2	Sachet		499x282x295	3033710244942
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			