

Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg TOQUELIA

Article : 211191



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** purée de pomme de terre granulée au lait entier
- Descriptif produit :** Colis de 4 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 4.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme de terre (95%), LAIT entier en poudre (3,7%), émulsifiant E471, stabilisant E450, curcuma, antioxydant E304.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| pommes de terre | France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas |
| Lait entier | Allemagne, Danemark, Pays-Bas |
| émulsifiant E471 | Union Europ., Indonésie, Malaisie |

Pays de transformation : Allemagne

N° d'agrément : HRB 7727

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg TOQUELIA

Article : 211191

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20052010 - Pommes de terre, sous forme de farines, semoules ou flocons, non congelées

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------|-----------------------------|---------------|
| Humidité | 10 % | Ochratoxine | 0.15 ppb |
| Aflatoxine B1-B2-G1-G2 | 0.08 ppb | Sulfites SO2 | 49.9 ppm (50) |
| Granulométrie | 0.99 (1) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Porter l'eau à ébullition et couper le feu. Verser la quantité nécessaire de purée en pluie tout en remuant au fouet. Laisser reposer 2 à 3 minutes et relisser au fouet. Il faut compter environ 220 g de purée pour 1 L de liquide. Afin d'obtenir une purée salée, il faut rajouter environ 1 g de sel pour 100 g de purée granulée. Il est possible de rajouter du liquide ou de la purée à tout moment afin d'obtenir un résultat plus ou moins épais. Il est possible d'ajouter du beurre ou des paillettes de légumes afin d'aromatiser votre préparation. Cette purée permet aussi de lier des soupes.
Rendement : Sac de 4,5 Kg. 220 g de purée pour 1 L d'eau. 1 sac permet de réaliser 24,5 kg de purée soit plus de 122 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 | | | | | | | |
| 1,480 | 350 | 2 | 1.3 | 71 | 4.2 | 8.1 | 7.9 | 0.11 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.95

Type de matières grasses : Aucune

Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg TOQUELIA

Article : 211191

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 | 4.5 | 4.8 | 1 | Sachet | | | 3061435005135 |
| Colis | 18 | 19.2 | 4 | Sachet | | 385x285x325 | 13061435005132 |
| Couche | 144 | 0 | 32 | Sachet | 8 | | |
| Palette | 720 | 768 | 160 | Sachet | 40 | 1200x800x1800 | 23061435005139 |
| Pièce | 4.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Pièce unitaire | 4.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |