PANZANI SOLUTIONS Direction Qualité	**PURÉE DE POMMES DE TERRE MICRO-GRANULÉE AU LAIT ENTIER. PRÉPARATION A CHAUD – 4,5 KG**	AQF-FT-Pu 001 MàJ : 23/07/2025 Version : 9 Page : 1/4



3 038359 913907

Code article : 806117

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Purée de pommes de terre au lait en granulés ré-hydratable à chaud
Poids Net : 4,5 Kg
PCB : 1
Type d'emballage : Carton **recyclable** dans un sac aluminisé, sous atmosphère protectrice

LISTE DES INGRÉDIENTS

- Pommes de terre 88.8%, poudre de **LAIT** entier 7.5%, sel, émulsifiant : E471, arômes, antioxydant : E222 (**SULFITES**), correcteur d'acidité : acide citrique.
- Contient du lait et des sulfites.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Lieu de fabrication : Pays-bas

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com

PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating SEP 2024

PRÉPARATION

Porter l'eau à ébullition, puis retirer du feu.

Verser la purée en pluie dans l'eau en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Laisser reposer pendant 1 minutes.

La purée est prête à servir.

Préparation : 1kg + 5L d'eau = 30 portions
4,5kg de produit +22l d'eau = 132 portions de 200g de produit cuit

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	250 kJ
Energie kcal	59 kcal
Matières grasses	0.44 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	12 g
dont sucres	0.7 g
Fibres alimentaires	1.0 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.46 g

Nutri-score : NUTRI-SCORE A B C D E

Nutri-score calculé sur produit reconstitué.

Classement nutritionnel* (**A**/ **B**/ **C**/ **D**/ **E**) : **B**

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 16 mars 2025 ».

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com

PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating SEP 2024

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 9	105°C - 1.5 h

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Conforme	Aspect agréable, homogène et jaune clair
Gout et odeur	Conforme	Odeur franche Goût caractéristique d'une purée
Texture	Conforme	Ferme et souple

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Entérobactéries	≤ 50 /g	NF EN ISO 21528
Bacillus cereus	≤ 250 /g	NF EN ISO 7932

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com

PLATINUM Top 1%
ecovadis
Sustainability Rating
SEP 2024

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- DDM : 15 mois.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
806117	PZS PUREE MICRO A CHD 4,5KG/4	3038359913907	4,554 KG	4,500 KG	450 Jours	225 Jours	180 MM	120 MM	350 MM

NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT
2005201000	NL	FR-PF-AUTRES	06005	NON	490 kg	PALETTE EUR 80X120	

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358226343	4				18,757 KG	18 KG	390 MM	300 MM	280 MM
PAL	Palette	13038359913904	96	24	8	3	475,468 KG	432 KG	1 200 MM	800 MM	984 MM