



Direction Qualité

PURÉE COMPLETE  
– FLOCONS -  
A FAIBLE TENEUR EN SEL

Le 20/07/2018

Version : 1

Page : 1/2

## DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Purée en flocons à faible teneur en sel
- **Marque** :Panzani
- **Format** : 5 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 5kg (étuis carton)
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

## LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre 97%, **LAIT** en poudre 8%, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, colorant : extrait de curcuma.

Contient du **LAIT**.

Peut contenir de l'œuf, de la moutarde, du soja, du gluten, des sulfites et du céleri.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	1588 kJ	248 kJ
Energie kcal	367 kcal	59 kcal
Matières grasses	4 g	0.6 g
dont acides gras saturés	2.5 g	0.4 g
Glucides	72.8 g	11.4 g
dont sucres	3.6 g	0.6 g
Fibres alimentaires	7.4 g	1.1 g
Protéines	8.4 g	1.3 g
Sel	0,16 g	0,03 g

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h



Direction Qualité

PURÉE COMPLETE  
– FLOCONS -  
A FAIBLE TENEUR EN SEL

Le 20/07/2018

Version : 1

Page : 2/2

### CARACTERISTIQUES 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, faible teneur en sel
Texture	Conforme	Ferme et souple

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit
- DDM : 730 jours

### REGLEMENTATION

#### 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