



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / PUREE
REHYDRATABLE A FROID
SANS HUILE DE PALME

Le 18/11/2021

Version : 3

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Purée de Pomme de Terre au Lait réhydratable à froid
- **Marque** : Panzani Plus
- **Format** : 5 kg
- **Poids Net Total et emballage** : 5 kg en carton dans un sac aluminisé, sous atmosphère protectrice

LISTE DES INGREDIENTS

Pomme de terre françaises 85%, poudre de **LAIT** entier 5%, huile de tournesol, sel, sirop de glucose, amidon modifié, arômes, stabilisant : E450, émulsifiant : E471, antioxydant : E304, curcuma, extrait de curcuma.

Contient du **LAIT**

Peut contenir des œufs, du soja, du gluten, du céleri, des sulfites et de la moutarde

Conditionné sous atmosphère protectrice

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	257 kJ
Energie kcal	61 kcal
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	10.9 g
dont sucres	0.8 g
Fibres alimentaires	1.4 g
Protéines	1.4 g
Sel	0.5 g

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

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / PUREE
REHYDRATABLE A FROID
SANS HUILE DE PALME

Le 18/11/2021

Version : 3

Page : 2/2

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO ₂ (en ppm)	≤ 50	dans le produit sec

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 au lait
Texture	Conforme	Ferme et souple

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit
- DDM : 18 mois (540 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