

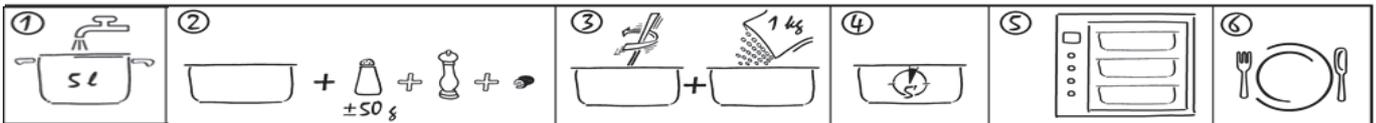
be.3.1

FLOCONS de pomme de terre Bio 5 mm [PG 15629]
CODE 9 - SO₂ = 0 ppm

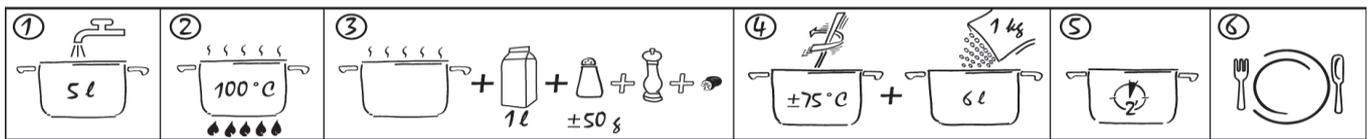
Fiche technique produit


 BE-BIO-01
CERTISYS


Ingrédients¹	Pommes de terre Bio, antioxydant E392 (Extrait de romarin Bio). <i>Traces éventuelles de lait, sulfite.</i>
Variété de la pomme de terre	Bio.
Origine de la pomme de terre	Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne.

Mode de préparation


Préparation à froid pour 1 kg de microflocos : • Mettre 5 l de liquide dans un récipient (de préférence 4 l d'eau et 1 l de lait bio) • Ajouter 50 g de sel • Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter 1 kg de microflocos (en pluie) • Laisser hydrater 5 minutes • Mélanger sans battre et la purée est prête pour la liaison froide (T° < 7° C en max. 2 heures) • Chauffer avant de servir.



Préparation à chaud pour 1 kg de flocons : • Porter 5 l d'eau à ébullition • Enlever le récipient du feu et ajouter 50 g de sel et 1 l de lait à température ambiante afin d'obtenir la température idéale (75°C-80°C) • Remuer le liquide (tourbillon) et ajouter 1 kg de flocons (en pluie) • Laisser hydrater environ 2 minutes • Mélanger sans battre et servir.

Conservation

Transport - stockage :	au sec (de préférence entre +10° C et +15° C)
Conservation :	au sec (de préférence entre +10° C et +15° C) <i>Conformément aux instructions sur l'emballage</i>
Expiration :	18 mois au sec (de préférence entre +10° C et +15° C) <i>Sous atmosphère protectrice</i>

¹Allergènes majeurs

[cf au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (FIC)]

	Présence dans le produit		Risque de contamination croisée	
	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x		x
Mollusques et produits à base de mollusques		x		x
Œufs et produits à base d'œufs		x		x
Poissons et produits à base de poissons		x		x
Arachides et produits à base d'arachide		x		x
Soja et produits à base de soja		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x	x	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits		x		x
Céleri et produits à base de céleri		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x
Lupin et produits à base de lupin		x		x
Graines de sésame et produits à base de sésame		x		x
Anhydride sulfureux et sulfites exprimée en SO ₂ (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x	x	

Traçabilité
Date de production (n° de lot composé de 8 chiffres) :

Exemple :

L0055 58 22

0 année de production :

2020
055 jour de production :

24 Février
58 n° de machine de conditionnement

22 heure de conditionnement

Spécifications produit

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SEC		
		AR ³
Kilojoules (kJ)	1478	
Kilocalories (kcal)	349	17 %
Matières grasses (g)	1	1 %
dont saturées (g)	0,1	1 %
Glucides (g)	73	28 %
dont sucres (g)	1,5	2 %
Fibres alimentaires (g)	8	
Protéines (g)	8	16 %
Sel (g)	0,045	1 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANALYSE CHIMIQUE		
Humidité :	< 8 %	
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE		
	m	M
Germes totaux	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes totaux	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Levures	100 / g	1 000 / g
Moisissures	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonelle	Absence sur 25 g	
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES		
Granulométrie sur tamis (ouverture de maille 1 mm et 5 mm) :		
< 1mm	Max.	35 %
> 5mm	Max.	5 %
Couleur franche : jaune		
Défauts (points noirs, pelures...) Ø ≥ 1 mm : Max. 10/100 g		

Pratiques alimentaires

	Oui	Non
Végétarien	x	
Lacto-Végétarien	x	
Vegan		x
Halal	x	
Kasher		x

Certificationswww.lutosa.com/fr/telechargements

BRC
IFS
ACG
FCA

BIO

Attestations

OGM

Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et n'est pas concerné par la modification de législation concernant l'étiquetage des denrées OGM selon les règlements (UE) n° 1829/2003⁴ et n° 1830/2003⁴.

**Non ionisation
Non irradiation**

Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE⁴.

Contaminants

Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 1881/2006⁴ et n° 333/2007⁴.

Pesticides

Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005⁴ concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE⁴.

Emballage primaire

Lutosa SA atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement du produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 1935/2004⁴ concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE⁴ et 89/109/CE⁴ et conforme au règlement (UE) n° 1169/2011⁴ concernant l'information au consommateur sur les denrées alimentaires.

⁴L'ensemble des Directives et Règlements sont consultables via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_fr.htm