

FICHE TECHNIQUE BON & ENGAGÉ



Pommes de terre cubes pasteurisées CE2 FR 4kg

Fiche technique : 206-LN

Date de création : 23/09/2021

Date de révision : 15/10/2024

IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : 5ème gamme

Nom du produit : Pommes de terre cubes pasteurisées CE2 FR 4kg x 3 Bon & Engagé


Dénomination Réglementaire : Pommes de terre cubes cuites sous vide

Code article SAP : 275371



DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Pommes de terre origine France coupées en cubes de 16mm de côté, pasteurisées, conditionnées sous vide sans ajout de conservateur déclarable, cuites en autoclave vapeur. Pommes de terre issues d'une exploitation respectant un cahier des charges reconnu équivalent au niveau 2 de la certification environnementale.

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Pomme de terre (Hansa, Perlina, Bintje)	France	Toute l'année 	Certifié CE2

Etat : Cuit, prêt à l'emploi

DLC à fabrication : 60 jours

Après ouverture : A conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 48h

Pays de transformation : France



COMPOSITION DU PRODUIT

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Liste des ingrédients : Pomme de terre, eau

Absence de composants spécifiques : Sans sel ajouté, sans sucre ajouté, non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes : Aucun

KJ	271
KCAL	64
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras	<0.1
Glucides (g)	14
Dont sucres (g)	<0.5
Fibres (g)	1.5
Protéines (g)	1.3
Sel (g)	0.1

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculent	10/20 minimum

DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 0 et 4°C
Poids Net	4kg
Poids Net égoutté	-
Sous-conditionnement	3 sachets de 4kg
Conditionnement	Carton de 12kg
Palettisation	Palette : 7 couches de 8 cartons / 672kg net

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES & BACTERIOLOGIQUES

Conforme aux règlements CE 396/2005 et 1881/2006.

Respecte les critères microbiologiques de la réglementation européenne CE n°2073/2005.

CONSEILS D'UTILISATION

Après ouverture, ne nécessite aucun rinçage. Multiples modes de préparation possibles : Four à vapeur : +/- 5minutes, Four mixte : +/- 15 minutes, Sautreuse/poêle : +/- 8 minutes, Eau bouillante : +/- 5 minutes, Micro-ondes : +/- 4 minutes. Déconseillé en friteuse

ATOUTS

Gain de temps et praticité de mise en oeuvre : pasteurisées, prêtes à assembler ou à remettre en température, sans aucun rinçage

Souplesse d'utilisation

Maîtrise des coûts portion : pas de perte à l'utilisation, sélectionnées et contrôlées selon cahier des charges, sans conservateur, goût préservé