

# FICHE TECHNIQUE BON & ENGAGE



## Pommes de terre lamelles pasteurisées CE2 FR 4kg

Fiche technique : 207-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 lamelles pasteurisées CE2 FR 4kg x 3 Bon &amp; Engagé


Dénomination Réglementaire : Pommes de terre lamelles cuites sous vide

Code article SAP : 275373



### DESCRIPTION PRODUIT

**Description du produit :** Pommes de terre origine France coupées en lamelles de 6mm d'épaisseur, 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, Perline, 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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	255
KCAL	60
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras	<0.1
Glucides (g)	13
Dont sucres (g)	<0.5
Fibres (g)	1.5
Protéines (g)	1.8
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 : +/- 5 minutes, Four mixte : +/- 15 minutes, Sauteuse/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