



Purée Gourmande - 25g [PG 38561]

Surgelée

Fiche technique produit

Ingrédients¹	Pommes de terre (93%), beurre concentré (4%), lait entier en poudre, sel, noix de muscade, poivre blanc, émulsifiant E471, épice (curcuma). <i>Traces éventuelles de : Blé.</i>
--------------------------------	--

Variété de la pomme de terre	Chair jaune.
-------------------------------------	--------------

Origine de la pomme de terre	Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne.
-------------------------------------	--

Mode de préparation

	Produit surgelé (- 18° C)	
	+ 75 ml de lait ou d'eau pour 250 g	
Micro-onde⁵	900 W	+/- 4 minutes
Casserole	+ 100 ml de lait ou d'eau pour 250 g	
	A feu moyen	+/- 6,5 minutes
Four combi-steamer⁵	Pour 2500 g	
	A 100° C	+/- 12 minutes

⁵ Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance et de la charge du four.

Conservation

Ne jamais recongeler un produit dégelé

Transport - stockage : - 18° C

Conservation :

- ♦ Compartiment à glace du réfrigérateur * (- 6° C) :
- ♦ Congélateur *** (- 18° C) :

1 semaine

Plusieurs mois

(voir marquage sachet)

Expiration : 18 mois à - 18° C

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 SO2 (concentration > à 10 mg/kg ou litre)		x		x

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

Exemple : **L0055** 25 22

L0055 25 22
0 année de production :

2020
055 jour de production :

24 Février

25 n° de machine de conditionnement

22 heure de conditionnement

Spécifications produit

ANALYSE CHIMIQUE			
Matières sèches	Cible	25 %	Min. - %
VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GR DE PRODUIT SURGELE			
			AR ³
Kilojoules (kJ)		466	
Kilocalories (kcal)		111	6 %
Matières grasses (g)		4	6 %
dont saturées (g)		2.4	12 %
Glucides (g)		16	6 %
dont sucres (g)		0.8	1 %
Fibres alimentaires (g)		1.5	
Protéines (g)		2	4 %
Sel (g)		0.8	13 %
³ Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)			
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	

Pratiques alimentaires

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

Certifications

www.lutosa.com/fr/telechargements

BRC
ACG
FCA

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° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
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/CE ⁴ .
Contaminants	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme aux règlements (UE) n° 2023/915 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticides	Lutosa SA atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement (UE) n° 396/2005 ⁴ 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/CEE ⁴ .
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° 1935/2004 ⁴ concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ et conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 ⁴ 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

Lutosa SA

Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 - 7900 Leuze-en-Hainaut - Belgium - Tel. +32 (69) 66 82 11 - www.lutosa.com