

# Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg EPISAVEURS

Article : 211191

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** purée de pomme de terre granulée au lait

**Descriptif produit :** Colis de 4 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 4.500 kg

**Liste des ingrédients :** 94% Pommes de terre, 3,7 % LAIT entier en poudre, amidon, émulsifiant E471, stabilisant E450, arômes, curcuma, antioxydant E304

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pommes de terre	Union Europ.
Lait entier	Union Europ.

**Pays de transformation :** Allemagne

**N° d'agrément :** HRB 7727

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Pommes de terre, sous forme de farines, semoules ou flocons, non congelées

# Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg

## EPISAVEURS

Article : 211191

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	10 %	Ochratoxine	0.15 ppb
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	0.08 ppb		

### Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

**Mise en œuvre :** Porter l'eau à ébullition et couper le feu. Verser la quantité nécessaire de purée en pluie tout en remuant au fouet. Laisser reposer 2 à 3 minutes et relisser au fouet. Il faut compter environ 220 g de purée pour 1 L de liquide. Afin d'obtenir une purée salée, il faut rajouter environ 1 g de sel pour 100 g de purée granulée. Il est possible de rajouter du liquide ou de la purée à tout moment afin d'obtenir un résultat plus ou moins épais. Il est possible d'ajouter du beurre ou des paillettes de légumes afin d'aromatiser votre préparation. Cette purée permet aussi de lier des soupes.  
Rendement : Sac de 4,5 Kg. 220 g de purée pour 1 L d'eau. 1 sac permet de réaliser 24,5 kg de purée soit plus de 122 portions de 200 g.

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,495	353	2	1.3	72	4.1	8	7.8	0.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.90

**Type de matières grasses :** Aucune

# Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg EPISAVEURS

Article : 211191

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	4.5	4.54	1	Sachet			3061435003032
Colis	18	18.7	4	Sachet		385x285x325	4017923071891
Couche	144	0	32	Sachet	8		
Palette	720	768	160	Sachet	40	1200x800x1800	
Pièce	4.5	0	1	Sachet			