



LA FICHE DE PRODUIT

LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES

(100% cuit)

Date : 03-feb-2025

Versie: 5.00

Page 1 / 4

Fournisseur : RemoFresh SPRL

Adresse : Aven Ackers 15B, 9130 Verrebroek, la Belgique

Contact : Tel : +32 3 735 00 00, Fax : +32 3 735 00 20, email : info@remofrit.be

DÉFINITION DU PRODUIT

Pommes de terre fraîches, épluchées et pasteurisées de variété Hansa ou équivalente.

INGRÉDIENTS

100 % pommes de terre.

Origine : UE.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

| Produit | Description | Code produit | | Poids | |
|----------------|--------------------|---------------------|--------------|---------------|--------------|
| | | sachet | boîte | sachet | boîte |
| Grenailles | 20 – 27 mm | P2-00-04 | P2-00-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |
| Parisiennes | 27 – 34 mm | P2-10-02 | P2-10-02-D01 | 2 kg | 6 x 2 kg |
| | | P2-10-04 | P2-10-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |
| Vapeurs | 32 – 40 mm | P2-20-04 | P2-20-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |
| Cubes | 16 x 16 x 16 mm | P2-51-02 | P2-51-02-D01 | 2 kg | 6 x 2 kg |
| | | P2-51-04 | P2-51-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |
| Lamelles | largeur 6 mm | P2-60-02 | P2-60-02-D01 | 2 kg | 6 x 2 kg |
| | | P2-60-04 | P2-60-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |
| Quartiers | ¼ | P2-70-04 | P2-70-04-D01 | 4 kg | 3 x 4 kg |

Produit Ionisé :

Absence de traitement ionisant.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Organisme Génétiquement Modifié (OGM) :

Pas de matières premières issues d'OGM.



LA FICHE DE PRODUIT

LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES

(100% cuit)

Date : 03-feb-2025

Versie: 5.00

Page 2 / 4

Allergènes :

| ALLERGENES | PRESENCE OUI ou NON |
|--|------------------------|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales | NON |
| Crustacés et produits à base de crustacés | NON |
| Œufs et produits à base d'œufs | NON |
| Poisson et produits à base de poissons | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | NON |
| Soja et produits à base de soja | NON |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | NON |
| Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Aigdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoyensis (Wanghen) K. Koch</i>), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>); noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits | NON |
| Céleri et produits à base de céleri | NON |
| Moutarde et produits à base de moutarde | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ | NON |
| Lupin et produits à base de lupin. | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques. | NON |

EMBALLAGE

- Les produits de pommes de terre pasteurisées sont emballés dans une poly jaune transparent.
- Le marquage indique les informations légales
- Emballage: 2 ou 4 kg net
- La boîte : 3 x 4 kg net ou 6 x 2 kg net.
- Palette Euro ou Perdue, de 64 cartons soit 768 kg net. (possibilité sans carton et sur palette plastique pour les clients industriels)

| | | |
|-------------------|--------------------|--------------|
| Palette | Europe 80 x 120 cm | 100 x 120 cm |
| Nombre des boîtes | 8 x 8 = 64 | 10 x 8 = 80 |
| Hauteur | 175 cm | 100 cm |
| Poids net palette | 768 kg | 960 kg |



LA FICHE DE PRODUIT

LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES

(100% cuit)

Date : 03-feb-2025

Versie: 5.00

Page 3 / 4

DURÉE DE CONSERVATION

13 semaines après la date de production si conservé entre 1 – 7 ° C, sans interrompu la liaison froide. Conservation de 24 heures après l'ouverture du sac, malgré le DLC, si conservé entre 1 – 7° C.

CONTRÔLE INTERNE

Absence de corps étrangers.

Pas d'interruption de la chaîne froide.

Le codage tracé du produit fini.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Couleur: blanc - jaune
Odeur: odeur naturelle de la pomme de terre
Goût: odeur naturel de la pomme de terre
Texture: fondant

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE

| | O(bjectif) | T(olérance) | Durée de conservation finale |
|--|--------------------|-------------------|------------------------------|
| Nombre total de germes psychotrophes aérobies (a) | 10^3 | 10^4 | 10^6 |
| Enterobacteriaceae | < 10 | < 10 | < 10 |
| Lactobacilles (b) | < 10 | < 10 | < 10 |
| Staphylococcus aureus | < 10 | < 10 | < 10 |
| Bacillus cereus | 10^2 | 10^3 | $10^4 - 10^5$ |
| Clostridies sulfito-réductrices | 10^2 | 10^3 | 10^5 |
| Salmonella | indéetectable/25 g | indéetectable/25g | indéetectable/25g |
| Listeria monocytogenes * | indéetectable/25 g | indéetectable/25g | indéetectable/25g |

* Repris dans le Règlement UE 2073/2005 comme critère de sécurité alimentaire qui s'applique uniquement si le producteur considère les pommes de terre pasteurisées comme des produits prêts à la consommation. A cause de la pasteurisation, Listeria ne doit pas être présent dans le produit.



LA FICHE DE PRODUIT

LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES

(100% cuit)

Date : 03-feb-2025

Versie: 5.00

Page 4 / 4

- (a) le nombre total de germes sera composé de spores et de lactobacilles thermorésistants exceptionnels
- (b) pour les produits avec une double pasteurisation et les produits légèrement pasteurisés, objectif 10, tolérance de 10^2 et à la fin de la conservation : 10^7 .

L'analyse sur la demande.

La source: Guide d'Autocontrôle: POMMES DE TERRE - FRUITS - LÉGUMES (industrie et commerce) – Université de Gand.

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLE

| Valeur nutritive moyen en 100 g | |
|---------------------------------|-----------|
| KJ kcal | 321 76 |
| g graisses | < 0,5 |
| g acides gras saturés | < 0,1 |
| g acides gras mono-insaturés | < 0,1 |
| g acides gras poly-insaturés | < 0,1 |
| g glucides | 15,3 |
| g sucres | 0,5 |
| g féculles | 15,2 |
| g fibre | 2,2 |
| g protéines | 1,8 |
| g sel | 0,06 |
| Valeur nutritive moyen en 100 g | |

Analyse sur demande. Source: NUBEL – Lavetan.