

	<p>LA FICHE DE PRODUIT</p> <p>LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES (100% cuit)</p> <p>Date : 03-feb-2025</p> <p>Versie: 5.00 Page 1 / 4</p>
---	--

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.

	<p>LA FICHE DE PRODUIT</p> <p>LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES (100% cuit)</p> <p>Date : 03-feb-2025</p> <p>Versie: 5.00 Page 2 / 4</p>
---	--

Allergènes :

ALLERGENES	PRESENCE OUI ou NON
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), 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 illinoyesis (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

	<p>LA FICHE DE PRODUIT</p> <p>LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES (100% cuit)</p> <p>Date : 03-feb-2025</p> <p>Versie: 5.00 Page 3 / 4</p>
---	--

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	indétectable/25 g	indétectable/25g	indétectable/25g
Listeria monocytogenes *	indétectable/25 g	indétectable/25g	indétectable/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.

	<p>LA FICHE DE PRODUIT</p> <p>LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE PASTEURISEES (100% cuit)</p> <p>Date : 03-feb-2025</p> <p>Versie: 5.00 Page 4 / 4</p>
---	--

(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	321
kcal	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 fécules	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.