

## Fécule de pomme de terre



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Fécule de pomme de terre</b>
DESCRIPTION	La fécule de pomme de terre est issue du tubercule de la pomme de terre. Elle se caractérise par sa faible température de gélatinisation, sa viscosité élevée et son goût neutre.
POIDS NET	<b>1,000 kg</b>
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	16 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec.
CODE PRODUIT	<b>93</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en U.E.
CODE DOUANIER	1108.1300

### DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Fécule de pomme de terre (100%).

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanche
ASPECT	Poudre fine
ODEUR	Neutre
GOÛT	Neutre

### 3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
GRANULOMÉTRIE <200 microns	0,1% max.	-
VISCOSITÉ (BRABENDER)	1100 U.B. au pic	-
HUMIDITÉ	20% max.	-
CENDRES	0,3% max.	-
pH EN SUSPENSION	6,5	+/-1,5

SULFITES (SO <sub>2</sub> )	< 10 ppm	-
MÉTAUX LOURDS	< 5 ppm	-
PLOMB	< 1 ppm	-
ARSENIC	< 1 ppm	-

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>1370 kJ - 320 kcal</b>
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	<b>0,0 g</b>
- Dont acides gras saturés	<b>0,0 g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>80,7 g</b>
- Dont sucres	<b>0,0 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>0,0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,015 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1 kg	Colis	Palettisation
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327003979</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	En cours	En cours
<b>POIDS BRUT</b>	1,060 kg	En cours	En cours
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	132x132x160 mm	En cours	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		En cours	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			En cours
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			En cours
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			En cours

#### 6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE AÉROBIE	<20 000 UFC/g
<i>E.COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 25 g
LEVURES	<250 UFC/g
MOISSISSURES	<250 UFC/g

## 7. ALLÈRGÈNES\*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACÉS ET DERIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA	X		
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS	X		
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÈGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.