

## Pomme de terre mini grenaille vapeur sans peau pasteurisée

Référence : 102469

Code emballeur\* : McCain Alimentaire S.A.S CS 90308 - 62440 HARNES

\*l'identification du fabricant/emballer peut se faire soit par un code emballeur soit en clair avec le nom, la raison sociale et l'adresse de l'emplisseur (Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978)



Marque/Label :



### Caractéristiques générales

**Descriptif produit** Mini pommes de terre (calibre 20 mm), pelées, totalement cuites, réfrigérées.

**Dénomination réglementaire** Pomme de terre mini grenaille sans peau entière pasteurisée

**Etat** Cuit

**DLC** 15 jours à la livraison

**Conservation** Entre 0°C et 4°C  
**Conditions de conservation après ouverture** Au froid, à consommer sous 24h

**Conditionnement** Carton  
**Sous conditionnement** Sachet(s) avec soudure

**Poids Net** 2 KG

### Composition

**Liste des ingrédients** Pommes de terre, sel

**Constituant(s) principal(aux)** Féculent

**Absence de composants spécifiques** Non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés - sans conservateurs ni additifs

**Liste des allergènes** Aucun

## Conseils de mise en œuvre

- Mise en œuvre**
- Après ouverture, ne nécessite ni rinçage, ni égouttage.
  - A consommer chaud ou froid

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	86
kJ	364
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	0.1
Glucides (g)	18
Dont sucres (g)	1
Fibres (g)	1.6
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.2

GEMRCN (pour 100g de produit cuit au four)		
Féculents, légumes secs, céréales	Oui	Fréquence : 10/20 repas maximum
Produit préfrit à plus de 15% de MG	Non concerné	
Plat protidique avec un rapport P/L < 1	Non concerné	

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques bactériologiques** Conforme au règlement CE 2073/2005

## Atouts

- Atouts**
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : pasteurisé, prêt à cuisiner, ne nécessite ni rinçage, ni égouttage
  - Maîtrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation
  - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
  - Sain et naturel : Sans conservateur/sans additif, mode de cuisson doux (pasteurisation), goût préservé