



Mousline

Purée en Flocons complète à très faible teneur en sel

Sac de 5 Kg



CODE EAN

3 760 381 260 215

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de Pommes de Terre au Lait en flocons. Préparation à froid, à très faible teneur en sodium

1 sac peut préparer jusqu'à 233 portions de 150G

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Liaison froide

A très faible teneur en sodium

Convient au régime végétarien

INGRÉDIENTS

Pomme de terre 92%, **LAIT** écrémé en poudre 3.9%, fécule de pomme de terre, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; beurre de cuisine (**LAIT**), stabilisant: diphosphates; antioxydant: acide ascorbique; arôme naturel, curcuma.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun

ENGAGEMENT QUALITÉ

MOUSLINE a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Production en France (Hauts de France).

Pommes de terre 100% françaises.

MODE D'EMPLOI

1. Verser l'eau froide dans un récipient.
2. Verser les flocons en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet.
3. Laisser reposer 5 minutes et mélanger à nouveau.
4. Assaisonner à votre convenance.
5. La purée MOUSLINE® est prête.

La remise en température pour dégustation (75°C à cœur) doit s'effectuer en moins d'1 heure.

IMPORTANT : Attention au nettoyage du matériel, à la qualité microbiologique de l'eau, à l'hygiène du conditionnement, au refroidissement à cœur. Se référer à la partie « recommandations complémentaires pour préparation à froid » de cette fiche technique.

DOSAGES

	Mousline® Flocons	Eau froide	Nbre. Portions de 150g
Purée reconstituée pour une texture souple	1 Kg	6 L	46
	5 Kg	30 L	233
Purée reconstituée pour une texture ferme	1 Kg	5 L	40
	5 Kg	25 L	200



Mousline

Purée en Flocons complète à très faible teneur en sel

Sac de 5 Kg



CODE EAN

3 760 381 260 215

Recommandations complémentaires pour préparation à froid

La reconstitution à froid exige de se conformer aux conditions d'hygiène réglementairement applicables dans les établissements de la restauration collective à caractère social et de respecter en particulier les mesures d'hygiène suivantes :

- Utiliser de l'eau froide, après avoir laissé couler l'eau du robinet pendant environ 30 secondes.
- Utiliser des équipements de cuisine soigneusement lavés et séchés avant chaque utilisation.

La possibilité d'ajouter d'autres ingrédients doit être vérifiée par des tests microbiologiques sous votre responsabilité. Les matières premières (légumes, viandes fraîches, ...) ne doivent pas être en contact avec le produit durant la préparation.

Après reconstitution, le produit doit être :

- Passé en cellule de refroidissement de telle manière que la température à cœur soit inférieure à + 10 °C, en moins de 2h.
- Conservé entre 0 °C et 3 °C jusqu'à la remise en température.
- Consommé dans un délai maximum de 72 h ; au-delà vous devez vous assurer par des tests de vieillissement que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

La remise en température pour dégustation (75 °C à cœur) doit s'effectuer en moins d'1 heure.

Détruire les produits qui n'auront pas été consommés dans l'heure suivant leur réchauffage.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Information nutritionnelles	Pour 100g de purée déshydratée	Pour 150g de purée reconstituée*
Valeur énergétique	1462 kJ 350 kcal	365 kJ 87 kcal
Matières grasses	1.2 g	<0,5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	1.1 g	0.3 g
Glucides	73,0 g	18.3 g
<i>Dont sucres</i>	4.2 g	1.1 g
Fibres alimentaires	6,6 g	1.7 g
Protéines	8.4 g	2.1 g
Sel	0.17 g	0,042 g

*Préparée selon le mode d'emploi texture ferme sans ajout de sel.

CONSERVATION - STOCKAGE

DDM : 12 mois. Conditionné sous atmosphère protectrice.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Sac	3 760 381 260 215	5 Kg	5.05 Kg	270 * 100 * 535			
Unité de distribution (UD)	Carton	3 760 381 260 208	10 Kg	10.9 Kg	499 * 273 * 278			
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	3 760 381 260 192	300 Kg	352 Kg	1200 * 800 * 1540			
Codes internes		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
188-B-5Kg-1	12562732	1105200000	FRANCE	2	6	5	30	60

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ www.mouslinepro.fr

MOUSLINE, 14 rue Delambre
75014 Paris





Mousline
Purée en Flocons complète
à très faible teneur en sel
Sac de 5 Kg



CODE EAN

3 760 381 260 215

PROFESSIONAL