



**Purée de Pommes de Terre
Complète en Flocons
avec une pointe de beurre
MOUSLINE®
Préparation à Froid
A très faible teneur en sodium
Sac de 5 kg pour 150 à 175 portions**



CODE EAN

3033710086160

DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pommes de terre complète en flocons préparation à froid, à très faible teneur en sodium.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

À très faible teneur en sodium.
Convient à un régime végétarien

INGRÉDIENTS

Pommes 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

ENGAGEMENT QUALITÉ

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

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

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Production en France (Hauts de France).

100% pommes de terre origine France, provenant majoritairement de champs situés à moins de 25km de l'usine.

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. Assaisonner à votre convenance.
- 4 - La purée MOUSLINE® est prête.

+ Pour une purée plus souple, utiliser 6 L d'eau pour 1 kg de flocons (35 portions) ou 30 L d'eau pour 5 kg de flocons (175 portions).

DOSAGES

MOUSLINE® Flocons	Eau Froide	Nombre de portions de 200 g
1 kg	5 L	30
5 kg (le sac)	25 L	150

Recommandation

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.

Après reconstitution, le produit doit être :

- Passé en cellule de refroidissement de telle manière que la température à coeur 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 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.

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

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

IMPORTANT : Attention au nettoyage du matériel, à la qualité microbiologique de l'eau, à l'hygiène du conditionnement, au refroidissement à coeur.



**Purée de Pommes de Terre
Complète en Flocons
avec une pointe de beurre
MOUSLINE®
Préparation à Froid
A très faible teneur en sodium
Sac de 5 kg pour 150 à 175 portions**



CODE EAN

3033710086160

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de purée déshydratée	Pour 200 g de purée reconstituée*	Pour 100 g de purée reconstituée*	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1485 kJ 355 kcal	495 kJ 118 kcal	247 kJ 59 kcal	<p>À très faible teneur en sel. La purée MOUSLINE® contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme.</p> <p>La consommation de féculents est encouragée par le GEMRCN** à une fréquence de 10 repas sur 20.</p> <p>**Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition</p> <p>10/20 repas</p> <p>NUTRI-SCORE A B C D E</p> <p>Tel que préparé.</p>
Matières grasses	1,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	1,1 g	0,4 g	0,2 g	
Glucides	74,1 g	24,7 g	12,4 g	
- dont sucres	4,9 g	1,6 g	0,8 g	
Fibres alimentaires	6,3 g	2,1 g	1,1 g	
Protéines	8,4 g	2,8 g	1,4 g	
Sel	0,18 g	0,06 g	0,03 g	

* sans ajout de sel

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sans ajout de sel, cette purée peut convenir aux régimes hyposodés.
Préparation à froid.

Le conditionnement est adapté aux exigences des professionnels avec son bordereau de traçabilité.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 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	3033710086160	5 kg	5,05 kg	100 x 270 x 535		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710154456	10 kg	10,9 kg	499 x 282 x 295		
Palette - Gerbabilité: non	Palette	7613033848803	300 kg	352 kg	1200 x 800 x 1625		
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
PA 11.062.004 12468348 44069015	1105200000	France	2	6	5	30	60

MOUSLINE SAS 572 049 500 RCS Nanterre, 34-40 Rue Guynemer 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX.

Plus d'informations ?

0 806 000 340
(Service gratuit + prix appel)

@ **www.mouslinepro.fr**

MOUSLINE, 34-40 rue Guynemer,
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



PROFESSIONAL