



**Purée de Pomme de Terre Complète
Goût Beurre en Flocons
Préparation à Froid MOUSLINE®
A très faible teneur en sodium
Sac de 5 kg pour 150 à 175 portions**



CODE EAN
3033710086160

DESCRIPTION DU PRODUIT

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Purée de pomme de terre complète goût beurre en flocons – Préparation à froid.

- À très faible teneur en sodium

INGRÉDIENTS

Pomme de terre 92%, **lait** écrémé 3,9%, fécule de pomme de terre, beurre de cuisine (**lait**), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; stabilisant : diphosphates ; arômes (**lait**), épice, antioxydant : acide ascorbique.
Peut contenir des traces de **blé, œuf, céleri**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **blé, œuf, céleri**.

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

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 - La purée MOUSLINE® est prête.

- + Pour obtenir une purée justement assaisonnée, dissoudre 25 g de sel dans l'eau de départ pour 1 kg de flocons
- + 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). Dans ce cas, pour une purée justement assaisonnée, dissoudre 30 g de sel dans l'eau de départ pour 1 kg de flocons.

DOSAGES

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

Recommandations

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 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 cœur soit inférieure à + 10 °C, en moins de 2 h.
- 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 cœur) 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 cœur.



**Purée de Pomme de Terre Complète
Goût Beurre en Flocons
Préparation à Froid MOUSLINE®
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 selon le mode d'emploi texture ferme*	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1506 kJ 356 kcal	503 kJ 119 kcal	<p>- À très faible teneur en sodium - La purée Mousline contient naturellement des glucides (amidon), carburant par excellence de l'organisme. - La consommation de féculents est encouragée par le GEMRCN** à une fréquence de 10 repas sur 20.</p> <p align="center">10/20 repas</p> <p>**Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition * sans ajout de sel</p>
Matières grasses	1,4 g	0,5 g	
- dont acides gras saturés	1,0 g	0,3 g	
Glucides	74 g	25 g	
- dont sucres	5,0 g	1,7 g	
Fibres alimentaires	6,3 g	2,1 g	
Protéines	8,4 g	2,8 g	
Sel	0,21 g	0,08 g	

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 clients : poche décontaminable, bordereau de traçabilité.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

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 Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
11.062.003	12189861	1105200000	France	2	6	5	30	60

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé
PROFESSIONAL®
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons