

FECULE DE POMME DE TERRE

■ DEFINITION

La féculé de pomme de terre est constituée de granulés extraits de la pomme de terre par un processus physique.

■ COMPOSITION

Féculé de pomme de terre.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Féculé ou féculé de pomme de terre.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

*Non O.G.M. selon les règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003

*Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

*Selon le règlement (UE) n°1169/2011 et ses modifications, les allergènes présents dans le produit sont :

aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Féculé de pomme de terre

France

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Se référer au code des usages de la charcuterie

Rapportée à la masse nette du produit mis en œuvre,

- Dans les pâtés et terrines sans qualificatif de supériorité : 5 % maximum,
- Dans les pâtés et terrines avec qualificatif de supériorité: 3 % maximum,
- Dans les boudins noirs et les boudins blancs : 5 % maximum,

- Dans les quenelles, rapporté à l'humidité, réfrigérées, pasteurisées, congelées ou surgelées: 14 % maximum, stérilisées : 12% maximum.

La féculé de pomme de terre s'emploie par saupoudrage au cutter ou au mélangeur.

Pour denrées alimentaires : emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Analytiques

Couleur	blanc
Aspect	poudre
Goût	neutre
Granulométrie	max 0.1 % : 200 µm

Chimiques

Humidité	19%
Cendres	0.19 %
pH en suspension	5 - 8
Perte à la dessiccation	< 20 %
Résidu à la calcination	< 0.3 %
Viscosité brabender	> 1100 U.B au pic
Sulfites	< 10 ppm
Métaux lourds	< 5 ppm
Plomb	< 1 ppm
Arsenic	< 1 ppm

Valeurs Nutritionnelles g/100g

Energie	320 kcal / 1360 kJ
Matières grasses	< 0.1
dont acides gras saturés	0
dont acides gras insaturés	0
Glucides	80
dont sucres	0
dont amidon	80
Protéines	0
Sodium	7 mg

Microbiologiques

Flore totale	< 20000 u.f.c /g
Levures	< 250 u.f.c /g
Moisissures	< 250 u.f.c /g
E.coli	absence /g
Salmonelles	absence /25g

■ CONDITIONNEMENT

En sac de 25 kg

■ STOCKAGE ET DUREE DE VIE

24 mois, après la date de fabrication, dans un endroit sec, dans son emballage intact, et à température ambiante.

FT n° 3345 - Version 12 - mise à jour : 10/2016

REFERENCES INTERNES : LI01001 ; LI01001PAL ; LI01001NEG ; LI 01001 5