

LA PATATE DOUCE

Référence : SQ/LS/PAD/601
Version : 1
Date : 30/01/2026

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Dénomination réglementaire	Patates douces, surgelées				
Origines	Légumes	Espagne			
	Conditionnement	Espagne			
Poids net	750 g	Nombre de parts	Adultes	± 3	
			Enfants	± 5	
Code produit JDE	2012953				

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

Légume(s)	Calibre ou coupe	Nom Latin
Patate douce	Cubes 20 x 20 mm	<i>Ipomea batatas L.</i>

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur

OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'emballage		
Durée de vie du produit	DDM (-18°C) : 24 mois		
Critères Microbiologiques	Analyse microbiologique selon les critères suivants : Règlement (CE) n° 2073/2005		
		m (spécification)	M (tolérance)
	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 1000 ufc / g de produit
	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 100 ufc / g de produit

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS MOYENNES POUR 100G			
Energie (kJ)	253	Glucides (g)	12,5
Energie (kcal)	60	dont sucres (g)	6
Matières Grasses (g)	< 0,5	Fibres alimentaires (g)	2,3
dont acides gras saturés (g)	< 0,1	Protéines (g)	1,3
		Sel (g)	0,08



LA PATATE DOUCE

Référence : SQ/LS/PAD/601

Version : 1

Date : 30/01/2026

RECOMMANDATION GEMRCN

Recommandations pour la France Métropolitaine

Famille d'aliments : Riz-pâtes -pommes de terre

GRAMMAGES RECOMMANDÉS					
Enfants -18 mois	Enfants +18 mois	Enfants maternelle	Enfants élémentaires	Adultes, adolescents, personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120 g	120 g	120 g	170 g	200 à 250 g	180 à 200 g
FRÉQUENCE RECOMMANDÉE					
<i>hors personnes âgées en institution pour les repas du soir</i>					
10 sur 20 minimum					

CONSERVATION

- Conservation en chambre froide négative ou au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage
- Ne pas recongeler après décongélation

CONSEILS DE PREPARATION

- Ce produit doit être cuit à 70°C au moins 2 minutes avant consommation, sans décongélation préalable

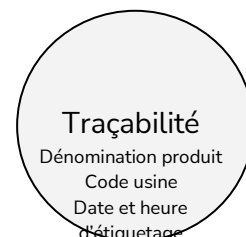
	Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive à feu vif, déposez les patates douces surgelées et faites-les sauter pendant 12 minutes en les remuant délicatement
	Faites frire les patates douces surgelées dans une friteuse pendant 10 à 12 minutes environ
	Plongez les patates douces surgelées dans un grand volume d'eau salée frémissante. Laissez cuire pendant 12 minutes à la reprise de l'ébullition puis égouttez

Temps selon le matériel, la puissance, la quantité de produit réchauffé.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

- Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.
- Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DDM

U.V	Cond. (carton)	Nb cartons / couche	Nb couches / palette	Poids net / palette	
750 g	10	8	10	600 kg	
Format carton (mm) LxIxH		Format palette (cm) LxIxH (totale)		Nb cartons / palette	Nb U.V / palette
395 x 285 x 177		120 x 80 x 192		80	800
GENCOD					
Sachet		Carton		Palette	
3184034269316		13184034269313		43184034269314	



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit. Étiquette décollable et repositionnable