



EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation de Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 El EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8Mai 1945 El Eulma

Email : dgaproagro@gmail.com Tél : +213(0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868

Mise à jour
Le : 25/06/2025

FICHE TECHNIQUE FLOCONS DE POMME DE TERRE

LA RECOLTE®

PRESENTATION



Ingrédient(s) :

Pommes de terre 99%. Additifs alimentaires : [émulsifiant : Mono Stéarate de Glycérol (SIN 471), Conservateur : Sulfite de Sodium (SIN221), Stabilisant : Di phosphate Di sodique (SIN450i), Acidifiant : Acide citrique (SIN330)].

Etapes de fabrication :

1. Nettoyage (lavage et pierrage)
2. Epluchage
3. Triage
4. Cuisson
5. Séchage et broyage
6. Emballage

Méthode de préparation :

- 1) Versez dans une casserole 320 ml d'eau et 320 ml de lait et un peu de sel comme vous le souhaitez.
- 2) Retirez la casserole du feu et attendez deux minutes, puis ajoutez 100g (**LA RECOLTE®**) sous agitation, puis ajoutez 28 g de beurre.



Ces flocons de pomme de terre sans gluten, peuvent être utilisés « industriellement » pour :

- ✓ Améliorer consistance des plats cuisinés à l'avance.
- ✓ Améliorer le gout certaines préparations boulangères (exemple : galettes à base de pomme de terre).
- ✓ Faciliter l'utilisation industrielle et le stockage par rapport à l'utilisation de pommes de terre fraîches.

Pays de transformation : ALGERIE.

Origine de la matière première principale : ALGERIE.

LA RECOLTE EST A 100% UN PRODUIT ALGERIEN.



FICHE TECHNIQUE **FLOCONS DE POMME DE TERRE**

LA RECOLTE®

Caractéristiques physique et nutritionnelles

- Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Flocons
Couleur	Blanche- jaunâtre
Odeur	Caractéristique
Saveur (gout)	Caractéristique
Texture	Souple

- Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité:	Max 8%
Ph	>5
Cendre	3%

- Nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de purée flocons	Par assiette (125g) préparée selon le mode d'emploi
Energie	359.80 kcal 1505.40 kj	157.81 kcal 660.27 kj
Lipides	3.00 g	3.69 g
Dont saturées	0.37 g	0.75 g
Glucides	73.50 g	25.00 g
Dont sucres	3.80 g	3.95 g
Protéines	7.00 g	5.40 g
Fibres	5.40 g	1.50 g
Sel	0.350 g	0.30 g



EURL D.G.A PRODUCTION

Transformation et Conservation de Fruits et Légumes

Cité Bourefref Groupe 162 Section 14 El EULMA W SETIF Boite Postal : BP2002 8Mai 1945 El Eulma

Email : dgaproagro@gmail.com Tél : +213(0) 472 200 498 Mob : +213 (0) 555 029 868

Mise à jour
Le : 25/06/2025

FICHE TECHNIQUE FLOCONS DE POMME DE TERRE

LA RECOLTE®

Garanties

- Critères microbiologiques :

Détermination	Spécification	
	m	M
Germes aérobie à 30 ° C	3.10^5	3.10^6
E.Coli	10	10^2
Anaérobies sulfite-reducteurs	30	3.10^2
Staphylocoques à coagulase+	10^2	10^3
Bacillus cereus	10^3	10^4
Salmonella	Absence dans 25 kg	

DLUO au conditionnement : 18 mois (garantie dans les conditions suivantes : Frais et sec (<15 °C))

Conditionnement

Sac de : 25Kg et 10KG

Palette de : 28 sacs (28 x 25Kg)

Palette de : 35 sacs (40 x 10KG)





FICHE TECHNIQUE

FLOCONS DE POMME DE TERRE

LA RECOLTE®

Annexes

- Feuilles des briques

Ingrédients :

- + La purée en flocons LA RECOLTE®.
- + Des feuilles de bricks
- + Une poignée de persil
- + Fromage
- + Viande hachée
- + Des épices



La méthode de préparation

1. Préparez la purée **La RECOLTE®** (voir la recette).
2. dans une casserole faire rissoler la viande hachée dans une cuillère à soupe d'huile.
3. Couper le persil et l'ajouter au mélange.
4. Ajouter la purée au mélange.
5. Mettre la farce au milieu de la feuille de brick et la fermer.
6. Faire frire dans une poêle bien chaude avec d'huile.

Pommes de terre noisette

Ingrédients :

- + La purée de RECOLTE®
- + Viande hachée
- + Jaune œuf
- + 20 g de farine
- + Fromage
- + 1 pincée de sel



La méthode de préparation

1. Préparer la purée en flocons de RECOLTE®
2. Dans une casserole faire rissoler la viande hachée dans une cuillère à soupe d'huile.
3. Aplatissez-la et placez le mélange viande hachée/fromage au centre de la purée. Roulez le tout entre vos mains pour former une boule.
4. Pour finir faites chauffer l'huile dans une poêle, roulez les boules dans la farine et après dans le jaune œuf, puis faites dorer les pommes noisette à feu doux pendant 5 minutes environ en les retournant régulièrement.