HACO AG
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
Fax +41 (0)31 950 15 15
Internet : www.haco.ch
E-Mail : contact@haco.ch

Importer and Distributor:
N.V. HACOSAN S.A.
Groot-Bijgaardenstraat, 63
B-1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

Data Sheet
25.08.2025

Instant Puree Chef 4 kg

Art-Nr / REF 4028

Productgroep Garnituren / Aardappelenproduct

Beschrijving Aardappelpuree met mager melk in granulaat

Karakteristieken

- ☑ Geagglomereerd granulaat
- ☑ Perfect oplosbaar in kokende water
- ☑ Kompleet aardappelpuree met een heerlijke boteraroma

Ingrediënten Vegetarisch: Aardappelen 84%, melkbestanddelen 7% (**afgeroomd melk, lactose, melkeiwit**), palmolie, zout, emulgator (E471), stabilisator (E450), smaakversterker (mononatriumglutamaat), aroma, kurkuma, anti-oxidant (E304), kleurstof (beta-caroteen).
Kan sporen van eieren, soja, melk, selderij, granen bevattende gluten, mosterd bevatten.

Voedingswaarde	Droge product Per 100 g
Energiewaarde	1534 kJ / 363 kcal
Vetten	5,7 g
Verzadigd vet	3,6 g
Koolhydraten	66,6 g
Suiker	7,2
Voedingsvezels	7,1 g
Eiwit	7,8 g
Zout	3,22

Microbiologie		
Totaal kiemen:	Max.	100,000/g
Coliformes :	Max.	100/g
Coli-E :	Max.	10/g
Schimmels / Gist:	Max.	100/g

Dosering Naargelang de toepassing, van 200 g tot 240 g per liter water – zie doseringtabel

Toebereiding Water aan de kook brengen. Pan van het vuur nemen. Het pureegranulaat erin strooien en flink met een garde roeren.

Geschikt voor ☑ regeneratie ☑ bain-marie ☑ vegetarisch dieet

Trucs & Tips De puree kan naar believen met room, boter, eidooier, zout, muskaat, of *CS universele smaakverrijker* verfijnd worden.

Aandacht ! Indien u vetstoffen wens toevoegen.

1. Doe dit in de afgewerkte puree en nooit in het water!
2. De hoeveelheid water in verhouding verminderen.

Rendement 24 kg of 120 porties van 200 g

Houdbaarheid 18 maanden in de gesloten zak | Na opening best binnen de twee weken gebruiken.

Bewaring Droog en fris bewaren. Verpakt onder beschermende atmosfeer

Verpakking Geïllustreerd kartondoos, aluminiumzak

Verkoopseenheid Kartondoos van 4 Kg

Palet Euro-palet, 4 Kg x 28 x 4 = 112 kartons (448 kg)

HACO AG
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
Fax +41 (0)31 950 15 15
Internet : www.haco.ch
E-Mail : contact@haco.ch

Importer and Distributor:
N.V. HACOSAN S.A.
Groot-Bijgaardenstraat, 63
B-1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

Data Sheet
25.08.2025

Allergen-Liste / List of Allergens / Liste d'Allergènes (ALBA)

Instant Puree Chef 4 kg

Art-Nr REF 4028

1	Kuhmilcheiweiss	Cows milk protein	Protéine de lait de vache	+
2	Laktose	Lactose	Lactose	+
3	Hühnerei	Chicken egg	Oeuf de poule	-
4	Sojaeiweiss / Lecithin / hydrolisiertes Sojaprotein	Soybean protein / Lecithin / hydrolyzed soybean protein	Lécithine / protéine de fèves / de soja hydrolysée	-
5	Sojaöl	Soybean oil	Huile de fèves de soja	-
6	Gluten	Gluten	Gluten	-
7	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (z.B. Stärke, Schrot, Mehl, Malz)	Wheat, rye, barley, oat, spelt, (e.g. starch, meal/grit, flour, malt)	Froment, seigle, orge, avoine, (amidon, blé concassé, farine, malt)	-
8	Weizenkeimöl	Wheat germ oil	Huile de germes de froment	-
9	Saccharose	Saccharose	Saccharose	+
10	Rindfleisch / Kalbfleisch	Beef meat / Veal meat	Viande de boeuf, viande de veau	-
11	Schweinefleisch	Pork meat	Viande de porc	-
12	Hühnerfleisch	Chicken meat	Viande de poule	-
13	Krustentiere (z.B. Muscheln, Meeresfrüchte)	Crustaceans (e.g. mussel, clams, seafood)	Crustacés (moules, fruits de mer)	-
14	Gelatine	Gelatin	Gélatine	-
15	Fructose (zugesetzt)	Fructose (added)	Fructose (ajouté)	+
16	Mais (z.B. Glukosesirup, Maltodextrin)	Maize/corn (e.g. glucose syrup, maltodextrin)	Maïs (sirop de glucose, maltodextrine)	+
17	Kakao	Cocoa	Cacao	-
18	Hefe	Yeast	Levure	-
19	Hülsenfrüche (z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen, etc.)	Legumes/pulses (e.g. peas, beans, lentil, etc.)	Graines de légumineuses séchées (petit pois, haricots, lentilles, etc.)	-
20	Baumnüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse)	Tree nuts (e.g. almonds, hazelnuts)	Noix (amandes, noisettes	-
21	Erdnüsse (z.B. Erdnussprotein, Öl)	Peanuts (e.g. peanut protein, oil)	Arachide (protéine d'arachide, huile)	-
22	Saaten (z.B. Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne)	Seeds (e.g. sesame, poppy seed, sunflower kernels)	Graines de semence (sésame, pavot, graines de tournesol)	-
23	Glutamat	Glutamate	Glutamate	+
24	SO2 > 10 mg/kg	Sulphite > 10 mg/kg	Sulfite > 10 mg/kg	+
25	Azo-Farbstoffe (E 102, 110, 122, 123, 124, 151)	Azo-Coloring agents (E 102, 110, 122, 123, 124, 151)	Azo-Colorants (E 102, 110, 122, 123, 124, 151)	-
26	BHA / BHT > 10 ppm	BHA / BHT > 10 ppm	BHA / BHT > 10 ppm	-
27	Sorbinsaüre > 10 ppm (E 200, 202, 203)	Sorbic acid > 10 ppm (E 200, 202, 203)	Acide sorbique > 10 ppm (E 200, 202, 203)	-
28	Benzoesäure > 10 ppm (E 210, 211, 212, 213)	Benzoic acid > 10 ppm (E 210, 211, 212, 213)	Acide benzoïque > 10 ppm (E 210, 211, 212, 213)	-
29	PHB-Ester > 10 ppm (E 214 – E 219)	Para-hydroxybenzoates > 10 ppm (E 214 – E 219)	Esters para-hydroxybenzoïque > 10 ppm (E 214 – E 219)	-
30	Sellerie	Celery	Céleri	-
31	Zimt	Cinnamon	Cannelle	-
32	Vanille	Vanilla	Vanille	-

HACO AG
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
Fax +41 (0)31 950 15 15
Internet : www.haco.ch
E-Mail : contact@haco.ch

Importer and Distributor:
N.V. HACOSAN S.A.
Groot-Bijgaardenstraat, 63
B-1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

haco swiss

Data Sheet

25.08.2025

Instant Puree Chef 4 kg

Doseringtabel

Dosering 1 Gebruikelijke Puree

Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
4 kg	20 L	24 kg	*120*	
2 kg	10 L	12 kg	*60*	
1 kg	5 L	6 kg	*30*	
0,5 kg	2,5 L	3 kg	*15*	
0,2 kg	**1 L**	1,2 kg	*6*	**17%**
0,1 kg	0,5 L	0,6 kg	*3*	

Dosering 2 Traiteurdienst

Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
4,4 kg	20 L	24 kg	*122*	
2,2 kg	10 L	12 kg	*61*	
1,1 kg	5 L	6 kg	*31*	
0,55 kg	2,5 L	3 kg	*15*	
0,22 kg	**1 L**	1,2 kg	*6*	**18%**
0,11 kg	0,5 L	0,6 kg	*3*	

Dosering 3 Croquignoles

Granulaat	Water	Klaar v/h gebruik	Porties van 200 g	% droog product in de bereide puree
4,8 kg	20 L	25 kg	*124*	
2,4 kg	10 L	12 kg	*62*	
1,2 kg	5 L	6 kg	*31*	
0,6 kg	2,5 L	3 kg	*16*	
0,24 kg	**1 L**	1,2 kg	*6*	**19%**
0,12 kg	0,5 L	0,6 kg	*3*	