

**Spécification technique n° F 6-88 relative aux pommes de terre déshydratées pour purée, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M.-D.A.), adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la Commission centrale des marchés**

## **COMMENTAIRES**

Les achats de pommes de terre déshydratées pour purée ont pris une part croissante dans les marchés publics de la restauration collective.

En l'absence d'un document de synthèse dans ce domaine, les acheteurs publics rencontraient des difficultés pour établir leurs consultations pour la fourniture de pommes de terre déshydratées.

Afin d'éviter que chaque acheteur n'ait à élaborer un tel document pour ses besoins propres, le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) a donc jugé utile d'établir, en concertation avec les principaux acheteurs publics et les organisations professionnelles, la présente spécification. En outre elle permet une standardisation des produits et va donc dans le sens de l'abaissement des coûts.

Outre les acheteurs publics des services de l'Etat et de ses établissements publics, les acheteurs des collectivités territoriales et leurs établissements publics ont tout intérêt à s'y reporter afin de pouvoir être assurés d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix dans ces produits.

La spécification technique comporte les parties suivantes :

- objet de spécification ;
- rappel des textes réglementaires et des normes homologuées ;
- définition du traitement ;
- caractéristiques des matières premières et des produits finis ;
- conditionnement ;
- étiquetage ;
- prescriptions communes à l'admission.

Elle est complétée par trois annexes.

### ***Publication***

Le présent avis sera publié :

- sans la spécification technique :
  - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1) ;
  - dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (2) ;
- avec la spécification technique, dans la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'édition de l'ouvrage sera faite dans *Télégrammes marchés publics* (3).

---

(1) Publication de la Commission centrale des marchés en vente, par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.

(2) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

## **1. OBJET**

La présente spécification technique a pour objet de fixer les caractéristiques qualitatives et quantitatives des pommes de terre déshydratées pour purée.

## **2. RÉFÉRENCES**

### *2.1. Réglementation*

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 concernant notamment les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux (*J.O.* du 15 février 1973).

Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*J.O.* du 16 février 1978).

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaire (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 20 octobre 1978 du ministre de l'Industrie et du ministre de l'Agriculture relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*J.O.* du 22 novembre 1978).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Agriculture, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, du ministre de l'Agriculture, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer, relatif à l'indication de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Agriculture, du ministre du Redéploiement industriel et du Commerce extérieur, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer,

relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 8 janvier 1985 du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, du ministre de l'Agriculture, du ministre du Redéploiement industriel et du Commerce extérieur, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé du Budget et de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre des Affaires sociales et de la Solidarité nationale, chargé de la Santé, relatif à l'emploi de certaines substances antioxygènes dans les pommes de terre déshydratées en poudre ou en flocons (*J.O.* du 15 janvier 1985).

Arrêté du 6 août 1962 du ministre de l'Agriculture, du ministre de l'Industrie, du ministre de la Santé publique et de la Population, relatif à l'emploi de certains antioxygènes pour les flocons de pommes de terre déshydratées (*J.O.* des 27 et 28 août 1962).

Arrêté du 20 décembre 1963 du ministre de l'Agriculture, du ministre de l'Industrie, du ministre de la Santé publique et de la Population relatif à l'emploi du mono et di-stéarate de glycérol dans la purée de pommes de terre précuites et déshydratées (*J.O.* du 20 décembre 1963).

## ***2.2. Normalisation***

Les prescriptions contenues dans cette spécification satisfont aux normes françaises homologuées. La liste des normes françaises homologuées citées dans le texte fait l'objet de l'annexe 3.

### **3. DÉFINITION ET TRAITEMENT**

Les présentes dispositions concernent les préparations instantanées pour purée de pommes de terre additionnées ou non d'ingrédients (conformément au paragraphe 4.3), à l'exclusion de celles nécessitant une cuisson.

Les pommes de terre déshydratées pour purée doivent être obtenues par stabilisation sous l'action d'un procédé physique appliqué au produit frais ayant subi la préparation technique appropriée. L'application d'un procédé physique de séchage conduit à l'élimination d'une quantité d'eau suffisante et le produit stabilisé obtenu est conservé dans des conditions adéquates, à l'abri de tout contact avec une humidité nouvelle.

## **4. CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS FINIS**

### *4.1. Caractéristiques des pommes de terre mises en œuvre*

- Les pommes de terre déshydratées pour purée sont fabriquées à partir de pommes de terre propres à la consommation humaine (*Solanum tuberosum*).
- Les pommes de terre mises en œuvre doivent être fraîches, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exemptes d'odeur et de goûts étrangers et appartenir à des variétés rigoureusement sélectionnées satisfaisant aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur.

Les tubercules doivent être exempts de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides, au-delà des doses autorisées.

Les traitements destinés à les stabiliser doivent intervenir dans les meilleurs délais en fonction de la récolte.

- L'inscription et le triage du lot de matières premières utilisées doivent permettre l'élimination des tubercules verdissés, gelés, meurtris, coupés, ceux atteints de pourriture sèche ou humide, de mildiou et, en général, de lésions parasitaires, ainsi que de toute altération ou de tout défaut interne ou externe grave.
- Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer au mieux la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment les vitamines, pigments et substances aromatiques.

### *4.2. Caractéristiques des pommes de terre déshydratées pour purée*

#### **4.2.1. Propriétés organoleptiques**

- A l'ouverture des emballages, les produits doivent présenter une couleur franche, homogène et régulière, sans marque de brunissement.

La saveur des pommes de terre déshydratées doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère, notamment de rance, de moisi, de produit brûlé ou fermenté.

Ces propriétés sont évaluées à l'aide d'une ou plusieurs des méthodes énumérées et présentées dans le fascicule de documentation NF V 09-001 (1).

(1) La détermination des impuretés minérales est effectuée selon la norme AFNOR NF V 05-103

- Le produit doit être exempt de matières étrangères d'origine animale (anormales au produit considéré), minérale et d'objets métalliques. Il doit être pratiquement exempt de parties non consommables du ou des légumes mis en œuvre (points noirs) et de matières végétales étrangères dans la limite des tolérances fixées (cf. annexe 1).

#### **4.2.2. Caractéristiques analytiques**

L'humidité déterminée selon les spécifications de la norme AFNOR NF V 05-105 rapportée à la masse du produit à l'état de produit déshydraté ne doit pas dépasser 10 p. 100.

Les produits livrés doivent satisfaire aux critères microbiologiques précisés en annexe 2, après examen effectué conformément aux spécifications de la norme AFNOR NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés.

#### **4.2.3. Caractéristiques du produit reconstitué**

- Après reconstitution dans les conditions fixées par le fabricant et mentionnées dans l'étiquetage des produits, les légumes doivent présenter les propriétés organoleptiques se rapprochant le plus près possible de celle du légume frais ayant subi une simple cuisson culinaire pour préparation :
  - couleur : franche et caractéristique ;
  - présentation : conforme à celle de l'échantillon déposé et agréé par l'administration, pratiquement exempt de matières anormales ou étrangères dans les limites définies à l'annexe 1 ;
  - odeur : franche et caractéristique. Absence d'odeur anormale (odeur de brûlé ou étrangère, ou de moisi) ;
  - texture : bonne tenue, absence d'agglomérats ;
  - goût : agréable et caractéristique, sans arrière-goût anormal ou étranger.
- Les caractéristiques du présent paragraphe sont analysées conformément au procédé de reconstitution indiqué par le fabricant, en sus de la méthodologie générale d'analyse sensorielle figurant dans le fascicule AFNOR mentionné précédemment.

### ***4.3. Ingrédients complémentaires ayant qualité d'aliments***

Des ingrédients complémentaires peuvent être incorporés dans la purée de pommes de terre en flocons, tels que :

- autres légumes déshydratés ;
- lait, produits dérivés du lait, composants du lait ;
- matières grasses ;
- sel, épices, condiments.

#### 4.4. Additifs autorisés dans les pommes de terre déshydratées pour purée

Ne peuvent être utilisés que les additifs autorisés par la réglementation en vigueur.

DOSE RESIDUELLE MAXIMALE DANS LE PRODUIT FINI	
Antioxygènes	
- Acide L-ascorbique (E 300)	300 mg/kg
ou	
- Acide palmityl-6-L-ascorbique (E 304) exprimé en acide ascorbique	340 mg/kg
BHA + BHT	25 mg/kg (autorisé jusqu'au 31 décembre 1989)
- Métabisulfite de sodium (E 223)	100 mg/kg + 30 mg/kg (exprime en SO <sub>2</sub> )
- Métabisulfite de potassium (E 224)	Autorisation provisoire jusqu'au 31 décembre 1989
- Acide citrique (E 330)	200 mg/kg
- Disphosphate de sodium (E 450a)	1 g/kg
Emulsifiants	
- Monostéarate de glycérol (E 471)	10 g/kg

## 5. CONDITIONNEMENT

- Les pommes de terre déshydratées pour purée doivent être conditionnées en emballages, opaques à la lumière, présentant la résistance et l'étanchéité nécessaires au maintien du produit en bon état de conservation, dont les matériaux constitutifs sont conformes à la réglementation concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.
- Les cartons et les sacs doivent être entreposés dans un endroit sec, éventuellement au froid en vue d'une conservation plus longue conformément aux dispositions du paragraphe 6.

Sauf dispositions contraires des documents particuliers du marché, les caractéristiques détaillées des emballages doivent être précisées à l'appui de la soumission conformément au guide documentaire de l'emballage pour les marchés publics élaborés par le groupe permanent d'étude des marchés des produits divers de l'industrie chimique et parachimique (G.P.E.M./C.P.), 2<sup>e</sup> édition, édité par l'AFNOR (1).

Les pommes de terre déshydratées pour purée peuvent être :

- soit emballées en sachets thermoscellables, étanches à l'humidité, éventuellement métallisés pour permettre un conditionnement sous gaz inerte (azote, gaz carbonique ou leur mélange), ces sachets étant ensuite emballés sous étuis, eux-mêmes regroupés en cartons ;
  - soit conservées en conditionnements ou sacs appropriés ou dont les caractéristiques sont fixées par les pièces particulières du marché dans le cas de livraisons importantes aux collectivités ou à l'industrie.
- Les flocons de pommes de terre pour purée sont vendus dans des emballages renfermant les quantités nominales, exprimées en utilisant comme unité de mesure le gramme ou le kilogramme :
    - 125 grammes et ses multiples ;
    - le kilogramme et ses multiples.

Lorsqu'un emballage collectif est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, la gamme de valeurs citée ci-dessus s'applique aux préemballages individuels.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui ne sont pas destinés à être vendus individuellement, la gamme de valeurs citée ci-dessus s'applique au préemballage.

(1) AFNOR. - Association française de normalisation Tour Europe, CEDEX 7, 92080 Paris-La Défense

## **6. ETIQUETAGE**

- Les emballages doivent porter les mentions exigées par la réglementation en vigueur conformément aux dispositions de la recommandation n° D 6-87 du G.P.E.M./D.A. sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- L'étiquetage des produits préemballés comporte notamment les mentions obligatoires suivantes :
  - dénomination de vente ;
  - liste des ingrédients ;
  - quantité nette ;
  - date limite d'utilisation optimale et conditions particulières de conservation ;
  - nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté économique européenne ;
  - lieu d'origine ou de provenance dans le cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur en erreur ;
  - mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation ;
  - nombre inclus (au niveau de l'emballage de regroupement) d'emballages individuels.

Le cahier des charges peut prescrire des indications supplémentaires et, notamment, le nom et l'adresse du fabricant, l'identification du lot, le pays d'origine :

- la dénomination de vente comprend le nom du (ou des) légume(s) (en cas de mélange) accompagné du mode de présentation (flocons, poudre...) et, s'il y a lieu, du (ou des) ingrédient(s) ajouté(s), suivi du traitement de déshydratation que le produit a subi ;
- l'identification du lot figure conformément aux modalités prescrites par les pièces particulières du marché.

## 7. PRESCRIPTIONS A L'ADMISSION

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées à la diligence du gestionnaire de la personne publique.

### 7.1. Vérification quantitative

La vérification quantitative comporte, outre les opérations habituelles de comptage, la vérification de l'état des emballages et des mentions exigées ainsi que le contrôle de la quantité nette de chaque lot conformément aux dispositions réglementaires relatives au contrôle métrologique de certains préemballages.

### 7.2. Vérification qualitative

Elle comporte tous les examens nécessaires au contrôle :

- de la conformité du produit et de son emballage avec les spécifications exigées ;
- du niveau de la qualité organoleptique de la fourniture par rapport à celui des échantillons déposés au moment de l'appel d'offres.

L'échantillon est constitué par deux emballages unitaires par produit (il sera fait retour sur l'établissement d'origine du reliquat d'échantillon) sauf dans le cas du contrôle des caractéristiques microbiologiques pour lequel l'échantillon est constitué par cinq emballages unitaires par produit.

Les décisions consécutives aux réceptions qualitatives des produits visés par la présente spécification sont prises sur les bases suivantes :

CONTRÔLE	RESULTAT	DECISION
Lot		
Quantité nette nominale	Conforme	Acceptation
	Non conforme aux dispositions du contrôle métrologique des préemballages (décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (JO du 16 février 1978)	Refus
Echantillon		
Taux d'humidité	Inférieur ou égal à 10 p 100	Acceptation
	Supérieur à 10 p 100	Refus
Caractéristiques microbiologiques	Conformité à tous les critères (annexe 2)	Acceptation
	Non-conformité à l'un des critères (annexe 2)	Refus

CONTRÔLE	RÉSULTAT	DÉCISION
Propriétés organoleptiques (couleur, odeur, goût, présentation, impuretés) du produit avant et après cuisson ainsi que du bouillon de cuisson	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 2)	Acceptation
	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 1) mais prestations de qualité inférieure à celle des échantillons déposés à l'appui de la soumission	(*)
	Inacceptabilité d'une propriété organoleptique (goût anormal .), y compris dépassement d'une tolérance relative à une impureté (annexe 1)	Refus
Conditionnement et emballage	Conformité	Acceptation
	Défectuosité ne risquant pas d'influer sur la conservation du produit	(*)
	Défectuosité risquant d'influer sur la conservation du produit	Refus.
	Défectuosité risquant d'influer sur la conservation du produit ou emballages non conformes aux échantillons déposés	Refus.
(*) La décision d'acceptation est assortie des conditions figurant dans les clauses particulières des contrats		

## Annexe 1

### **TOLÉRANCES MAXIMALES RELATIVES AUX DIFFÉRENTES IMPURETÉS**

Matières étrangères d'origine végétale.	0,1 p. 100 (1)
Parties non consommables des légumes : points noirs (2).	Moins de 10 points noirs pour 100 g (3)
<p>(1) Exprimée en masse rapportée au produit à l'état déshydraté (2) Les points noirs sont des particules de couleur marron foncé à noir, d'un diamètre supérieur ou égal à 1 mm (3) L'examen est affecté à l'œil nu, par comptage sur fond blanc, sans moyen grossissant</p>	

## Annexe 2

### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES POUR PURÉE

1. Les plans d'échantillonnage et caractéristiques microbiologiques applicables aux flocons de pommes de terre déshydratées pour purée sont les suivants :

CARACTÉRISTIQUES	<i>n</i> (1)	<i>c</i> (2)	<i>m</i> (3)	<i>M</i> (4)
Micro-organismes aérobies à 30 °C/g.....	5	2	3.10 <sup>4</sup>	3.10 <sup>5</sup>
Coliformes fécaux/g.....	5	2	3	10 <sup>5</sup>
Staphylococcus aureus/g.....	5	1	10	10 <sup>5</sup>
Spores d'anaérobies sulfito-réducteurs à 37 °C/g.....	5	2	10	10 <sup>5</sup>
Salmonella (dans 25 g).....	5	0	absence	absence
Levures et moisissures.....	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

(1) *n* : nombre d'unités composant l'échantillon.  
 (2) *c* : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situés entre *m* et *M*.  
 (3) *m* : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère *m* est affecté d'un facteur de variation d'un demi-intervalle logarithmique pour les dénombrements réalisés en milieux solides, d'un facteur de variation d'un intervalle logarithmique pour les dénombrements en milieux liquides.  
 (4) *M* : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil *M*.

#### 2. Interprétation des résultats

2.1. La présente annexe met en œuvre, à l'exception de la recherche des **Salmonella**, un plan à 3 classes. Les règles d'interprétation de ce plan sont les suivantes :

2.1.1. La qualité du lot est considérée comme **conforme** ou **acceptable** lorsque aucun résultat ne présente des valeurs supérieures à *M*.

a) Les résultats sont compris dans :

- la classe située jusqu'à 3 *m* lors de l'utilisation de milieux solides ;
- la classe située jusqu'à 10 *m* lors de l'utilisation de milieux liquides.

#### Qualité conforme

b) Les résultats sont compris :

- dans la classe située entre 3 *m* et 10 *m* (= *M*) lors de l'emploi de milieux solides ;
- dans la classe située entre 10 *m* et 30 *m* (= *M*) lors de l'emploi de milieux liquides pour le dénombrement des coliformes fécaux,

$$\text{de rapport } \frac{c}{n} \text{ inférieur ou égal à } \frac{2}{5}$$

selon le plan défini au paragraphe 1.

### Qualité acceptable

2.1.2. La qualité du lot est considérée comme **non conforme** :

a) Lorsque les résultats étant compris dans les classes définies au 2.1.1 sous b,

le rapport  $\frac{c}{n}$  est supérieur à  $\frac{2}{5}$  ou  $\frac{1}{5}$  (cas de *Staphylococcus aureus*) ;

b) Dans tous les cas où les résultats présentent des valeurs supérieures à M.

2.2. Le plan à deux classes fixé pour la recherche des **Salmonella** n'accepte aucune tolérance.

### 3. Méthodologie

Le contrôle en vue d'un examen microbiologique ne doit porter que sur des unités entières. La taille de l'échantillon, tant pour des soumissions que pour le contrôle des marchandises livrées, doit comprendre 5 unités. Afin de permettre au laboratoire de conduire les analyses, chaque unité doit comporter au minimum 100 grammes d'aliments.

La méthode d'analyse de référence est celle décrite dans la norme NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés.

Les caractéristiques mentionnées au paragraphe 1 pour les coliformes fécaux ont été déterminées par référence à la méthode en milieux liquides (technique du N.P.P. – norme NF V 08-017).

Le dénombrement des spores d'anaérobies sulfite-réducteurs à 37 °C peut s'effectuer selon la méthodologie décrite dans la norme NF V 08-019 portant directives générales pour le dénombrement de **Clostridium perfringens**, le milieu T.S.C. étant particulièrement recommandé.

## Annexe 3

### **NORMES HOMOLOGUÉES CITÉES DANS LA SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Fascicule de documentation V 09-001 - juillet 1983.....	Analyse sensorielle. - Méthodologie. - Directives générales.
NF V 09-014 - avril 1982.....	Analyse sensorielle. - Essai par notation.
NF V 09-015 - mai 1985.....	Analyse sensorielle. - Evaluation des produits alimentaires. - Méthodes utilisant des échelles et catégories.
NF V 09-018 - janvier 1987.....	Analyse sensorielle. - Essai de classement par rangs.
NF V 05-103 - nov. 1984.....	Produits dérivés des fruits et légumes. - Détermination de la teneur en impuretés minérales d'origine terreuse.
NF V 05-105 - janvier 1974.....	Produits dérivés des fruits et légumes. - Détermination du résidu sec total.
NF V 08-301 - juin 1983.....	Microbiologie alimentaire. - Produits déshydratés. - Examen microbiologique.
NF V 08-017 - juin 1980.....	Microbiologie alimentaire. - Directives générales pour le dénombrement des coliformes fécaux et d' <i>Escherichia coli</i> .
NF V 08-019 - déc. 1985.....	Microbiologie alimentaire. - Directives générales pour le dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> . - Méthode par comptage des colonies.

## **RENSEIGNEMENTS PRATIQUES**

---

### **Publication technique**

La Pomme de terre française, 14, rue du Cardinal-Mercier, Paris (9<sup>e</sup>),  
tél. : (1) 48-74-61-17.

### **Situation du marché**

Le marché français des pommes de terre déshydratées pour purée destinées aux collectivités représente 10 p. 100 du total des ventes (en France et à l'exportation), qui se situent aux environs de 42 000 tonnes.

### **Organisation professionnelle**

Syndicat national des déshydrateurs de pommes de terre, 8, rue de l'Isly,  
75008 Paris, tél. : (1) 45-22-56-05.

### **Adresses d'éditeurs**

Les principaux éditeurs qui publient des documents applicables aux marchés publics, et notamment les documents élaborés par la Commission centrale des marchés, figurent au paragraphe 7 des « Informations générales sur le C.C.M. », ci-après.