

## Applications:

- la préparation de purées industrielles; cette préparation peut se faire à chaud ou à froid
- la fabrication de gnocchis frais, pasteurisés ou surgelés
- la fabrication de garniture de pommes de terre
- comme épaississant dans la fabrication de potages UHT ou déshydratés
- comme stabilisateur d'humidité dans les produits boulangers
- dans la fabrication de snacks (chips et biscuits apéritifs) ou comme ingrédient dans les biscuiteries



[www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)

  
**S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA N.V.**  
 Zone Industrielle du Vieux Pont 5  
 B-7900 Leuze-en-Hainaut  
 Tel.: +32 (0) 69 66 82 11  
 Fax: +32 (0) 69 66 82 00  
 e-mail : [contact@lutosa.com](mailto:contact@lutosa.com)  
[www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)

LUTOSA FRANCE SARL  
 C/O Van den Broeke - Lutosa  
 Z.I. du Vieux Pont 5  
 7900 Leuze-en-Hainaut (BELGIQUE)  
 Tel.: +32 (0) 69 66 82 11  
 Fax: +32 (0) 69 66 82 00  
 e-mail: [france@lutosa.com](mailto:france@lutosa.com)

LUTOSA UK Ltd  
 PO BOX 83  
 St Ives PE27 5GW  
 (ENGLAND)  
 Tel: +44 1480 465656  
 Fax: +44 1480 468686  
 e-mail: [VOBUK@lutosa.com](mailto:VOBUK@lutosa.com)

LUTOSA ESPAÑA SA  
 C/ Diego Ayllon, 8 - 3B  
 28043 Madrid  
 (ESPAÑA)  
 Tel: +34 91 300 46 60  
 Fax: +34 91 759 83 15  
 e-mail: [espana@lutosa.com](mailto:espana@lutosa.com)

LUTOSA PORTUGAL  
 2670 Frielas-Loures  
 (PORTUGAL)  
 Tel: +35 1 21989 23 29/30  
 Fax: +35 1 21989 04 56  
 e-mail: [quinta.friolda@oninet.pt](mailto:quinta.friolda@oninet.pt)

LUTOSA GERMANY  
 Dorfplatz, 20,  
 50129 Bergheim  
 (DEUTSCHLAND)  
 Tel: +49 2183 8059 00  
 Fax: +49 2183 8059 15  
 e-mail: [lutosa\\_germany@gmx.de](mailto:lutosa_germany@gmx.de)

LUTOSA AMERICA LATINA Ltda  
 Av. das Americas, 500  
 bl - 4 Cob 317  
 Rio de Janeiro / RJ (BRASIL)  
 Tel: +55 21 2491 2892  
 Fax: +55 21 2491 8730  
 e-mail: [lutosa@olimpico.com.br](mailto:lutosa@olimpico.com.br)

LUTOSA CHINA  
 Jiaxing Mansion 910  
 Dongfang Road, 877  
 Pudong new district  
 Shanghai 200122 P.R. (China)  
 Tel: +86 21 58300066  
 Fax: +86 21 58300055  
 e-mail: [china@lutosa.com](mailto:china@lutosa.com)

LUTOSA USA  
 8430 SW Seminole Trail  
 Tualatin, 97062 - Oregon  
 (USA)  
 Tel: +1 866 588 6721  
 Fax: +1 503 692 5255  
 e-mail: [usa@lutosa.com](mailto:usa@lutosa.com)

FLOCONS  
 DE POMMES  
 DE TERRE  
*d'exception*



**POUR INDUSTRIELS, PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET GRANDE DISTRIBUTION**

Les atouts majeurs des flocons Lutosa:

- ✓ Outil de production à la pointe du progrès
- ✓ Expérience et service hors pair
- ✓ Utilisation de pommes de terre sélectionnées
- ✓ Adaptation des recettes et processus de fabrication en fonction de l'utilisation finale
- ✓ Grande variété de conditionnements
- ✓ Qualité du produit fini



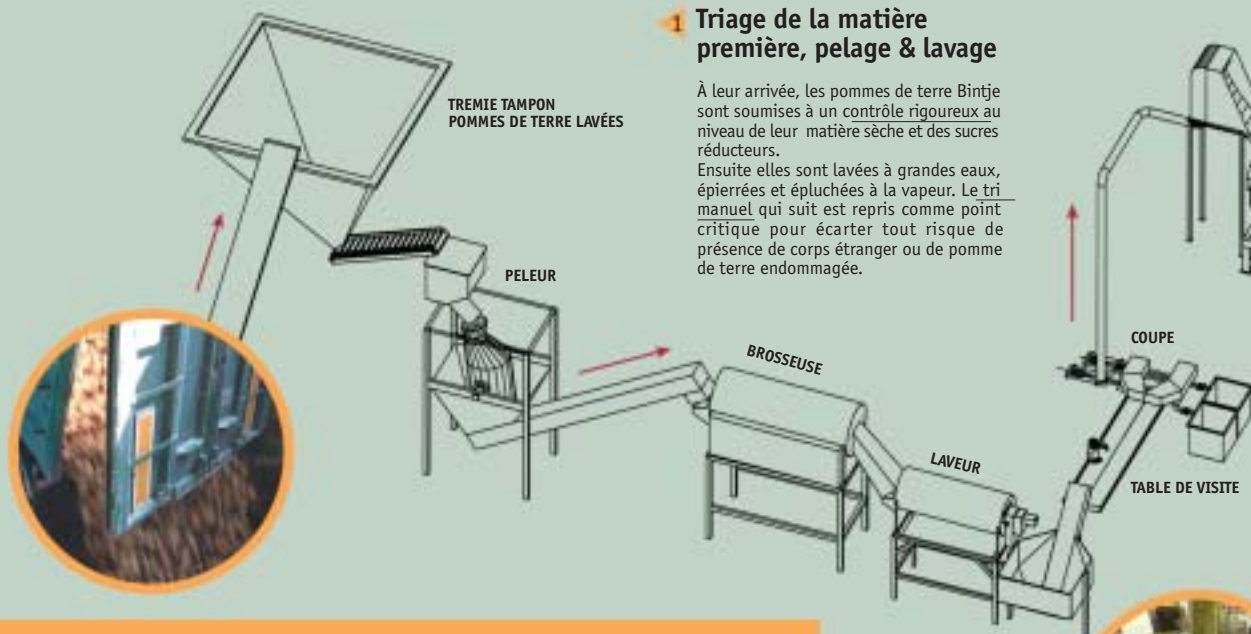
# Van den Broeke - Lutosa : spécialiste du flocon

Pour Van den Broeke - Lutosa, leader dans l'industrie de la transformation de la pomme de terre, la fabrication de flocons constitue une industrie à part entière, au même titre que la fabrication de frites fraîches et de spécialités surgelées. Avec une capacité de production de 3 tonnes par heure, Van den Broeke - Lutosa se positionne comme l'un des plus importants fournisseurs de flocons de pommes de terre.

## Un savoir-faire alliant technologie et intervention humaine

### 1 Triage de la matière première, pelage & lavage

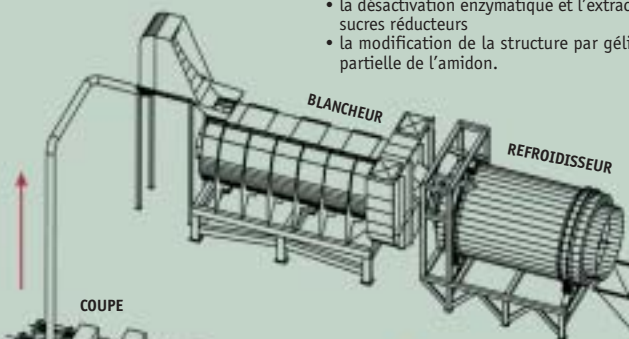
À leur arrivée, les pommes de terre Bintje sont soumises à un contrôle rigoureux au niveau de leur matière sèche et des sucres réducteurs. Ensuite elles sont lavées à grandes eaux, épierrées et épluchées à la vapeur. Le tri manuel qui suit est repris comme point critique pour écarter tout risque de présence de corps étranger ou de pomme de terre endommagée.



### 2 Blanchiment

Le blanchiment des pommes de terre coupées est effectué dans un bain d'eau chaude avec injection de vapeur. Il vise:

- la désactivation enzymatique et l'extraction des sucres réducteurs
- la modification de la structure par gélification partielle de l'amidon.



### 3 Refroidissement

Le refroidissement est effectué dans un bain d'eau froide et a pour but la rétrogradation de l'amidon visant à améliorer la structure.



### 4 Cuisson

Après les phases de blanchiment et de refroidissement, les pommes de terre coupées sont transportées hydrauliquement et cuites à la vapeur avant de passer dans un presse-purée. On y incorpore alors les additifs destinés à améliorer la couleur, la stabilité et la conservation.



### 5 Déshydratation

La purée obtenue est distribuée par vis sur des cylindres sécheurs chromés traversés par de la vapeur. Elle y est déshydratée et successivement étirée en vue d'obtenir une mince pellicule homogène de bonne densité. Les impuretés, qui présentent la particularité de ne pas adhérer au tambour, sont éliminées par un système de vis sans fin. La maîtrise de la vitesse des cylindres et de la pression de la vapeur est la garantie d'un flocon d'exception.



### 6 Déchiquetage

Le film de pomme de terre déshydraté récupéré sur le tambour sécheur est ensuite déchiqueté et floconné de manière à obtenir le produit fini sous forme de flocon. Il subit ensuite un contrôle visuel par caméra optique en vue d'éliminer les derniers défauts. Il peut être ensuite broyé pour obtenir du micro-flocon. De nombreuses variétés de granulométrie existent.



## De multiples possibilités de conditionnements

Avant le conditionnement, le produit est contrôlé afin de garantir sa conformité par rapport aux spécifications. Le conditionnement des flocons est entièrement automatique.

- **Petit conditionnement:** étuis pouvant contenir 1, 2, 3, 4 ou 8 sachets en cellophane ou aluminium, emballés sous atmosphère normale ou modifiée (azote), grammages allant de 75 g à 125 g,
- **sachets** de 1, 2 et 5 kg, emballés sous atmosphère normale ou modifiée (azote),
- **sacs** de 5, 10, 15, 20 et 25 kg,
- **big bags** de 750, 900 et 1.100 kg.

## Un contrôle qualité à chaque étape de la production

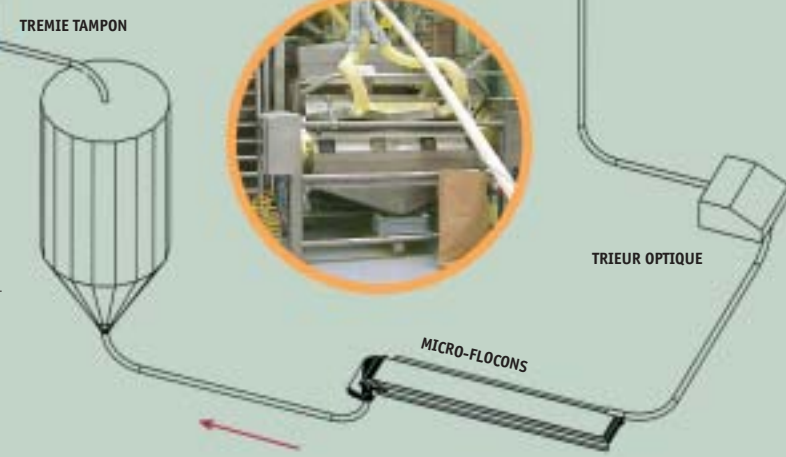


Afin de garantir une qualité supérieure de nos flocons, ceux-ci sont contrôlés tout au long de leur fabrication par notre service qualité. Van den Broeke - Lutosa dispose d'un laboratoire accrédité Beltest, conformément à la norme EN45001. Une garantie supplémentaire de qualité!

Les flocons y sont étudiés sous leurs aspects physico-chimiques (couleur, granulométrie, densité, humidité, sucres réducteurs, additifs) et microbiologiques (flore totale, coliformes, levures, moisissures, staphylocoque doré et B. cereus).

### 7 Stockage

L'entreposage des flocons sur palette se fait dans des entrepôts adaptés, à température ambiante. La durée de conservation est de 12 mois.



## Produit fini

Les contrôles de qualité stricts effectués tout au long du processus de fabrication garantissent l'obtention d'un produit fini d'exception. Grâce à une riche expérience, Van den Broeke - Lutosa est également à même d'offrir à ses clients des flocons "à la carte" en adaptant ses recettes existantes en fonction de l'utilisation finale (purée instantanée, fabrication de pâtes, biscuiterie, snacks,...) ou en développant des recettes spécifiques (flocons au lait, fromage, beurre, épices).

