



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 11/08/2020



## Courgette en rondelle 5kg

Certificat Bio N° 33/209871/999791

Code emballer : EMB33433C

### Caractéristiques générales

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Descriptif produit</b>                         | Courgette en rondelle          |
| <b>Dénomination réglementaire</b>                 | Courgette en rondelle Bio      |
| <b>Etat</b>                                       | Cru, prêt à l'emploi           |
| <b>DLC</b>  | 5 jours à la livraison         |
| <b>Conservation</b>                               | Entre 1°C et 4°C               |
| <b>Conditions de conservation après ouverture</b> | Au froid, à consommer sous 24h |
| <b>Conditionnement</b>                            | Cagette consignable            |
| <b>Sous conditionnement</b>                       | Sachet(s) sous vide            |
| <b>Poids Net</b>                                  | 5 Kg                           |

### Composition

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Liste des ingrédients</b>             | Courgette 100%                  |
| <b>Absence de composants spécifiques</b> | Sans additif, sans conservateur |
| <b>Liste des allergènes</b>              | Atelier qui utilise du céleri   |

### Conseil de mise en œuvre

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Mise en œuvre</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Après ouverture, ne nécessite ni lavage, ni rinçage.</li><li>▪ Prêt à l'emploi</li><li>▪ Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...</li></ul> |
|----------------------|---|

### Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Valeur énergétique (kcal)</b>    | 41.25 cru et 38.75 cuite |
| <b>Matières grasses (g)</b>         | 0.36                     |
| <b>Dont acides gras saturés (g)</b> | 0.1                      |
| <b>Glucides (g)</b>                 | 1.4                      |
| <b>Dont sucres (g)</b>              | 1.39                     |
| <b>Fibres (g)</b>                   | 1.50                     |
| <b>Protéines (g)</b>                | 0.93                     |
| <b>Sel (g)</b>                      | 0                        |

### Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Caractéristiques bactériologiques</b> | Conforme au règlement CE 2073/2005 |
|--|------------------------------------|

### Origine du produit

**Producteurs** St Flour, Lot et Garonne (47) et Top Légumes ( Gironde 33 )

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.