



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 11/08/2020



Oignons émincés 5kg

Certificat Bio N° 33/209871/999791

Code emballer : EMB33433C

Caractéristiques générales

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

Composition

Liste des ingrédients	Oignons jaunes 100%
Absence de composants spécifiques	Sans additif, sans conservateur
Liste des allergènes	Atelier qui utilise du céleri

Conseil de mise en œuvre

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

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	39 cru et 34.6 cuit
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.024
Glucides (g)	6.2
Dont sucres (g)	4
Fibres (g)	1.50
Protéines (g)	1.4
Sel (g)	0

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques	Conforme au règlement CE 2073/2005
--	------------------------------------

Origine du produit

Producteurs Domaine de la Poterie, Charente 17

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.