



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 01/02/2020



## Butternut pelé cubé 5kg

Certificat Bio N° 33/209871/999791

Code emballer : EMB33433C

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Butternut pelé coupé en cube de 25x25
<b>Dénomination réglementaire</b>	Butternut pelé cubé Bio
<b>Etat</b>	Cru, prêt à l'emploi
<b>DLC</b>	6 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>	Butternut 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>	45
<b>Matières grasses (g)</b>	0.1
<b>Dont acides gras saturés (g)</b>	0.02
<b>Glucides (g)</b>	12
<b>Dont sucres (g)</b>	2.2
<b>Fibres (g)</b>	2
<b>Protéines (g)</b>	1
<b>Sel (g)</b>	0.04

### Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

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

### Origine du produit

**Producteurs** Exploitation de M. Cologni - 33190 FONTET

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.