



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 17/06/2020



Concombre batônnet 5kg

Certificat Bio N° 33/209871/999791

Code emballer : EMB33433C

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Concombre en batônnet
Dénomination réglementaire	Concombre en batônnet 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	Concombre 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)	12
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.02
Glucides (g)	1.6
Dont sucres (g)	1.38
Fibres (g)	0.7
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

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

Origine du produit

Producteurs Le Turc, Lot et Garonne (47)

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.