



GP4G – LÉGUMERIE
 6, rue Gutenberg – Z.A La Rafette
 33450 SAINT LOUBÈS
 ☎ 05.56.87.50.71
 ✉ cedricbernard.gp4g@gmail.com



FICHE TECHNIQUE
11-CONCOMBRES BIO ENTIERS
PELÉS ÉBOUTÉS



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Concombre bio local ou France, sous vide partiel		
Producteurs	- Le Jardin de Cyril (33720) - La Ferme de Barrouilley (33240) - Des Trois Arches (33430)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	5Kg	3 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C DLC : 6 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	11.4 kcal	Lipides	0.19g
		Dont saturés	0.078g
Protéines	0.58g	Fibres alimentaires	0.7g
Glucides	1.5g	Sodium	6.5mg
Dont sucres	1.38g	Sel	0.016mg

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Méthode	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C / g	XP V 08-034 (Sept 2010) *	50 000 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g	NF ISO 16649-2*	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g	NF EN ISO 6888-2*	< 100
Salmonella / 25 g	BRD 07/11-1205	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	AES 10/05-09/06	Absence

Code emballer : N° certification bio :
 EMB 33433C 209 871

Code article :
 SVCONPBIO

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Directeur Général