



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



FICHE TECHNIQUE
CAROTTES ENTIÈRES
PELÉES BIO



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Carotte bio Nouvelle Aquitaine(33), gaz inerte(CO ² ,N ²)*		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Colis	Palette
	5 Kg	3 Poches	20 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C | DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	40 kcal	Lipides	0.26g
Protéines	0.77g	Dont saturés	0.054g
Glucides	7.17g	Fibres alimentaires	2.7g
Dont sucres	6.68g	Sodium	54.1mg
		Sel	0.0136mg

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 :
 SVCARPBIO

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Responsable qualité

* Susceptible de contenir des traces de céleri