



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



FICHE TECHNIQUE
6-CÉLERIS RAVES PELÉS BIO
QUARTIER



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Céleri rave bio* Nouvelle Aquitaine		
Producteurs	- JJ. Turc (47320) - La Ferme de Barrouilley (33240)		
Allergènes	Céleri		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	5 Kg	2 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	32.4 kcal	Lipides	0.2g
Protéines	1.5g	Dont saturés	0g
Glucides	4.3g	Fibres alimentaires	3.7g
Dont sucres	0g	Sodium	81.7mg
		Sel	0.2mg

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 :
 SVCEL1/4BIO

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Directeur Général

*Susceptible de contenir des traces de céleri