

Navets cubes pasteurisés Savalia

Référence : 102507

Code emballeur : EMB 01690

Marque/Label :



Caractéristiques générales

Descriptif produit Navets coupés en cubes de 15x15mm, conditionnés sous vide sans ajout d'eau, sans conservateurs ni additifs, pasteurisés.

Dénomination réglementaire Navets cubes pasteurisés

Etat Cuit

DLC 40 jours à la livraison

Conservation Entre 0°C et 4°C
Conditions de conservation après ouverture Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement Carton
Sous conditionnement Sachet(s) avec soudure

Poids Net 2.5 KG X 4

Ces produits ne faisant l'objet d'aucun ajout d'eau, ils ne sont pas soumis à indication d'un poids net égoutté ; le liquide présent dans la poche est uniquement dû à la perte en eau naturelle de tout légume à la cuisson sous vide, qui est principalement fonction de la teneur en eau de la matière première et de son niveau de découpe (entier/quartiers/émincés...)

Référence	"Rendement matière" indicatif après pasteurisation	Teneur en eau matière première (source CIQUAL 2013)
Navets cubes	72,0%	93,0%

Composition

Liste des ingrédients Navet

Constituant(s) principal(aux) Légume

Absence de composants spécifiques Sans féculent - sans sel ajouté - sans sucre ajouté - non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes Aucun

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre

- Egouttés, se prêtent à de nombreuses utilisations
- Le jus de cuisson peut être utilisé pour les sauces, soupes et potages.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	21.4
kJ	89.8
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.008
Glucides (g)	3.1
Dont sucres (g)	2.99
Fibres (g)	-
Protéines (g)	0.71
Sel (g)	0.03*

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes cuits	10 sur 20

*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Données pouvant varier selon la saison, source Ciquel 2016

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre coupé, cuit, prêt à cuisiner
- Souplesse d'utilisation : DLC 3 mois à 0-4°C
- Maîtrise du coût portion : utilisation possible du jus de cuisson, pas de perte
- Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
- Sélectionné et contrôlé selon cahier des charges Savalia
- Sain et naturel : Sans conservateur, sans sel ajouté, pasteurisé, goût préservé

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.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation