

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MISE A JOUR : 08/09/2021



Navet cube pasteurisé [FR]

Article : 231402

Marque / Labels :

MATIERE
PREMIERE
et transformation



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Navet pasteurisé coupe cube 10mm x 10mm à 15mm x 15mm
Dénomination réglementaire	NAVET CUBE PASTEURISE
Etat	Cuit
DLC	60 jours à date de fabrication
Conservation	Entre 1° c et 4° c
Fabricant	Coopérative des Producteurs Légumiers
Code emballeur	49125B
Origine Matière Première	49 en saison = <100km
Poids Brut	2,5KG X 4
Poids Net / Poids Net égoutté	1,7KG X 4

Composition

Liste des ingrédients	Navet 100%
Constituant(s) principal(aux)	Légume
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté - sans sucre ajouté - non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés - sans conservateur
Liste des allergènes	Peut contenir des traces de céleri

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g* [E-2 = Donnée / 100]

Valeur énergétique (kcal)	25
kJ	105
Matières grasses (g)	0,5
Dont acides gras saturés (g)	0,10
Glucides (g)	3,79
Dont sucres (g)	2,89
Fibres (g)	2,20
Protéines (g)	0,90
Sel (g)	0,07
Fruits, Légumes et noix (g)	100

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes cuits	10 sur 20 minimum

* Composition donnée à titre indicatif - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2020

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques

Conformes au Règlement CE n° 2073/2005

Atouts et Conseil de mise en œuvre

Atouts

Conseil de mise en œuvre

Gain de temps et praticité de mise en œuvre : pasteurisé, paré, découpé, prêt à cuisiner, ne nécessite ni lavage ni rinçage

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.