



## LAITUE ICEBERG LANIERES 500G X 8 SAVALIA

Code référence : 34885

Marque :  Savalia  
LA SAVALIA EN TOUTE SÉCURITÉ

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Laitue iceberg découpée en lanières , prêt à l'emploi
<b>Dénomination réglementaire</b>	LAITUE ICEBERG LANIERES 500G X 8 SAVALIA
<b>Etat</b>	Cru
<b>DLC</b>	6 jours à date de fabrication - <i>DLC SIVU: 4j</i>
<b>Conservation</b>	Entre 1°C et 4°C
<b>Conditions de conservation après ouverture</b>	Au froid, à consommer sous 24h
<b>Conditionnement</b>	Sachet(s)
<b>Poids Net</b>	500g X 8

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	100 % laitue iceberg
<b>Constituant(s) principal(aux)</b>	Légume
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun

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

## Conseils de mise en œuvre

**Mise en œuvre** Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	15.5
kJ	65.3
Matières grasses (g)	0.1
Dont acides gras saturés (g)	0.02
Glucides (g)	2.31
Dont sucres (g)	1.7
Fibres (g)	-
Protéines (g)	0.7
Sel (g)	0.03

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques bactériologiques** Conforme au règlement CE 2073/2005

## Atouts

- Atouts**
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, coupé en lanières, ne nécessite ni lavage ni rinçage
  - Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
  - Sécurité alimentaire : déjà lavé, en sachet plastique, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP
  - Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

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