



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



FICHE TECHNIQUE

1-CAROTTES ENTIÈRES PELÉES

Fiche de production

Ingrédients	Carotte Nouvelle Aquitaine (33), gaz inerte (CO ² , N ²) *		
Producteurs	- PLANÈTE VÉGÉTAL (33610) - LA ROBINERIE (17520)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Colis	Palette
	5 Kg	3 Poches	24 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
		Dont saturés	0.054g
Protéines	0.77g	Fibres alimentaires	2.7g
Glucides	7.17g	Sodium	54.1mg
Dont sucres	6.68g	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 :
EMB 33433C

Code article :
SVCARP

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

* Susceptible de contenir des traces de céleri