



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



FICHE TECHNIQUE RADIS ÉQUEUTÉS

Fiche de production

Ingrédients	Radis Nouvelle Aquitaine (33), gaz inerte (CO ² , N ²) *		
Allergènes	Néant		
Quantités	1	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	1 Kg	15 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 8 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	11.4 kcal	Lipides	0.1g
Protéines	0.76g	Dont saturés	Traces
Glucides	1.24g	Fibres alimentaires	1.1g
Dont sucres	1.24g	Sodium	39mg
		Sel	0.098mg

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 :
SVRAD

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

* Susceptible de contenir des traces de céleri