

01744



FT N°15751 Mise à jour 06/12/2018

DENOMINATION COMMERCIALE

Betteraves rouges assaisonnées en dés

DENOMINATION LEGALE

Betteraves rouges assaisonnées en dés

CODE ARTICLE **01744**

PROVENANCE

France - EMB 56 251 E

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Betteraves rouges coupées en cubes ou parallélépipèdes de 6mm de côté minimum recouvertes par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 48 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Bien égoutter les betteraves en dés. Ajouter de la ciboulette hachée avec des filets de harengs ou des filets d'anchois. Assaisonner avec une vinaigrette et servir frais.

Astuce : Les mixer pour réaliser une crème de betteraves et servir glacé avec des tapas.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations:

Adultes = 20 – 30 portions

Enfants = 40 – 50 portions

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel, acidifiant E330.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE
Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	128 / 31
MATIERES GRASSES	0,1 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0 g</i>
GLUCIDES	5,2 g
<i>dont sucres</i>	<i>4,8 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g
PROTEINES	1 g
SEL	0,6 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût caractéristique, couleur rouge franche.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : < 4,5

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

POIDS NET EGOUTTE 2655 g

POIDS NET 4000 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : DLUO 31 12 2018 4505 : LT2M 10: 01 5 1 128 - 22

4505 : Code produit

T : Lettre de l'année

2 : Code CGC

M : Code usine

10:01 : Heure de fabrication

5 1 : Numéros de ligne et d'équipe

128 : semaine et jour de fabrication

22 : Numéro de lot

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 156 X 248 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00004 7

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02001 1

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05002 2

