



PROVENANCE

Importé d'Espagne

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS

FT N° 264909 Mise à jour 17/08/2017

DENOMINATION COMMERCIALE

Garniture de céleris

DENOMINATION LEGALE

Garniture de céleris

CODE ARTICLE 01887



DESCRIPTION DU PRODUIT

Morceaux de tiges jeunes et fraîches de céleris coupés d'une longueur comprise entre 2 et 5 cm recouverts par un liquide de couverture limpide. Ce produit répond aux exigences des décisions n° 37 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter la garniture de céleris sans la rincer. Dresser en gastronome, napper d'une sauce béchamel légère, et remettre en température.

Astuce: Vous pouvez aussi la poêler rapidement avec un jus de viande.

Adaptés à la liaison froide.

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

INGREDIENTS

Branches de **céleris** coupées en morceaux, eau, sel.

OGM / IONISATION

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



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

ENERGIE KJ / KCAL	24.8 / 5.9
MATIERES GRASSES	< 0,5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>< 0,5 g</i>
GLUCIDES	1 g
<i>dont sucres</i>	<i>< 0.5g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	0.97 g
PROTEINES	< 0,5 g
SEL	0,45 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur jaune doré à vert très pâle, Tenue correcte sans être trop ferme.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 4,9 – 5,7

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 2505 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 :

xxx GCEL JJ MM AAAA AR

xxx : Quantième de fabrication

GCEL : Code produit

JJ MM AAAA : DLUO

AR : Code usine

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 00053 5

COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent

GENCOD DU COLIS

13 664217 02051 6

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 05054 1

