



FT N°11854 Mise à jour 12/11/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Salsifis coupe normale

DENOMINATION LEGALE

Salsifis coupe normale

CODE ARTICLE **10493**

PROVENANCE

France - EMB 56 251 E

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Salsifis coupés en morceaux de 35 mm minimum et de diamètre supérieur à 5 mm présentés en vrac et recouverts par un liquide de couverture clair et limpide jusqu'à l'opalescence.

Ce produit répond aux exigences des décisions n° 69 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter les salsifis. Réaliser une sauce tomate à l'huile d'olive. Dresser les salsifis dans un plat à gratin, napper de la sauce tomate, ajouter du gruyère râpé et gratiner.

Astuce : Vous pouvez les utiliser à froid avec une sauce rémoulade.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :

Adultes = 15 - 20 portions

Enfants = 30 - 35 portions

INGREDIENTS

Salsifis, eau, sel, acidifiant E330, antioxydant E300.

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)

ENERGIE KJ / KCAL	131 / 31
MATIERES GRASSES	0,2 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0 g</i>
GLUCIDES	4,7 g
<i>dont sucres</i>	<i>3,6 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g
PROTEINES	1,3 g
SEL	0,65 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur franche et régulière, présence de légers dépôts d'amidon possible.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 4,3 - 5,3

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 : 30 07 2018 3504 L : M2M 10: 01 128 - 22
DLUO : 30 07 2018
3504 : Code produit
2M : Code usine
M : Lettre de l'année
10:01 : Heure de fabrication
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 566612 00194 3

COLISAGE

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

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DU COLIS

13 566612 00232 9

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00269 2

