FT N°15895 Mise à jour 31/05/2017

DENOMINATION COMMERCIALE

Cornichons extra fins 150+ au vinaigre pasteurisé

DENOMINATION LEGALE

Cornichons extra fins 150+ au vinaigre pasteurisé

CODE ARTICLE **32734**

PROVENANCE

Importé d'Inde par EMB 13117 H

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS – BRC –
ISO 9001 / 14001 / 22000

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cornichons de dimension sensiblement uniforme recouverts par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences du Code des bonnes pratiques concernant les fruits et légumes au vinaigre adopté le 25 Septembre 1992.

Nombre de fruits par kilo net de fruits égouttés : 150 minimums.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter les cornichons. Hacher très finement les cornichons et les incorporer à un beurre pommade. Servir avec une viande rouge grillée.

Après ouverture, laisser les cornichons dans le vinaigre et conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement - à consommer rapidement (sous 1 mois).

Astuce : Utiliser aussi cette préparation dans l'élaboration de sandwiches.

INGREDIENTS

Cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, oignons, graines de **moutarde**, poivre, coriandre, arôme d'estragon.

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.

MARQUE PRO@PRO

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTÉ)	
ENERGIE KJ / KCAL	63 / 15
MATIERES GRASSES	**0 g**
dont acides gras saturés	*0 g*
GLUCIDES	**2,29 g**
dont sucres	*0 g*
FIBRES ALIMENTAIRES	**1,9 g**
PROTEINES	**1,44 g**
SEL	**2,29 g**

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût acide caractéristique, couleur vert homogène.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 2,8 – 3,8

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

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4500 g

POIDS NET EGOUTTE 2120 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 : CDH 150+ 24082015
Best before 30062018

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 000267

COLISAGE

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

GENCOD DU COLIS

13 566612 000738

DIMENSIONS DU COLIS

475 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00168 8