

## FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI



### POIVRON ROUGE BIO

#### ➤ Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

**Dénomination réglementaire :** Poivron rouge BIO

**Type de produit :** 4ème gamme, légumes cru prêt à l'emploi

**Caractéristiques Organoleptiques :** Texture : tendre      Couleur : rouge

**Ingrédient(s) :** 100 % poivron rouge

**Découpe :** Lanière

**Origine :** France / Agriculture biologique certifié Qualisud FR-BIO 16

**Additifs :** sans conservateur, ni additif

**Allergènes :** peut contenir des traces de céleri

**Contaminants :** Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

**OGM :** certifie que ces produits sont issus de matières premières garanties sans OGM selon la réglementation en vigueur

#### ➤ Conditionnement

**Poids Net Unitaire :** 1kg / 2,5kg / 5kg

**Emballage :** Sachet conforme au Règlement CE n°1935/2004 / Enlever l'emballage avant utilisation

**Etiquetage Unitaire :** Dénomination du produit / type de découpe / conformité AB / Poids Net / DLC / Numéro de Lot

**Colisage :** 3 à 5 sachets par colis / Poids Net par colis : 10 à 15 Kg

**Palettisation :** jusqu'à 56 colis par palette 80x120 – 70 colis par palette 100x120

#### ➤ Conservation

**D.L.C. :** 8 jours

**Température de conservation :** +1°C à +4°C

**Critères Microbiologiques :** Conformes au Règlement CE n°2073/2005

#### ➤ Valeur Nutritionnelles (moyenne pour 100g\*)

<b>Apport énergétique</b>	144KJ / 34,3Kcal
<b>Graisses</b>	0,4 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
<b>Glucides</b>	5,73 g
dont sucres	4,2 g
<b>Fibres alimentaires</b>	1,90 g
<b>Protéines</b>	1,0 g
<b>Sel**</b>	0,02 g

\* Valeur données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquel 2017

\*\* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement