



GP4G – LÉGUMERIE
6, rue Gutenberg – Z.A La Rafette
33450 SAINT LOUBÈS
☎ 05.56.87.50.71
✉ cedricbernard.gp4g@gmail.com



FICHE TECHNIQUE
OIGNON JAUNE BIO
CUBE



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Oignon jaune bio Nouvelle Aquitaine, gaz inerte (CO ² , N ²)*		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	5 Kg	3 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C | DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	39 kcal	Lipides	0.62g
Protéines	1.1g	Dont saturés	0.0043g
Glucides	6.25g	Fibres alimentaires	1.7g
Dont sucres	4.8g	Sodium	39mg
		Sel	0.0098mg

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Méthode	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C / g	XP V 08-034 (Sept 2010) *	50 000 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g	NF ISO 16649-2*	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g	NF EN ISO 6888-2*	< 100
Salmonella / 25 g	BRD 07/11-1205	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	AES 10/05-09/06	Absence

Code emballer : N° certification bio
EMB 33433C 209 871

Code article :
SVOJCBIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

*Susceptible de contenir des traces de céleri