



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



**FICHE TECHNIQUE**  
**CÉLERI RAVE PELÉ BIO**  
**EN QUARTIER**



FR-BIO-01

**Fiche de production**

<b>Ingrédients</b>	Céleri rave bio Nouvelle Aquitaine		
<b>Allergènes</b>	Céleri		
<b>Quantités</b>	5	KG	
<b>Colisage</b>	Poche	Caisse	Palette
	5 Kg	2 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C | DLC : 6 jours à partir de la date de fabrication

**Valeurs nutritionnelles pour 100g**

<b>Energie</b>	32.4 kcal	<b>Lipides</b>	0.2g
<b>Protéines</b>	1.5g	Dont saturés	0g
<b>Glucides</b>	4.3g	<b>Fibres alimentaires</b>	3.7g
Dont sucres	0g	<b>Sodium</b>	81.7mg
		<b>Sel</b>	0.2mg

**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 :  
 SVCEL1/4BIO

Validation : Nom et fonction  
 C.BERNARD : Responsable qualité