



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



FICHE TECHNIQUE
9-CHOUX ROUGES BIO
QUARTIER



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Chou rouge bio Nouvelle Aquitaine		
Producteurs	- Au Jardin de Victorin (47400) - JJ. Turc (47320) - Des Trois Arches (33430)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	5 Kg	2 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 8 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	27.8kcal	Lipides	0.2g
Protéines	1.25g	Dont saturés	0.041g
Glucides	4.5g	Fibres alimentaires	2.g
Dont sucres	0g	Sodium	13mg
		Sel	0.033mg

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 :
 SVCXR1/4BIO

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Directeur Général