



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



FICHE TECHNIQUE
22-POTIMARRONS BIO
CUBE



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Potimarron bio Nouvelle Aquitaine		
Producteurs	- Le Jardin de Cyril (33720) - La Ferme de Barrouilley (33240) - Fabien Louineau (33190)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage		Poche	Caisse
		5 Kg	4 Poches
			Palette
			24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	19.9 kcal	Lipides	0.1g
Protéines	1g	Dont saturés	0.052g
Glucides	3.5g	Fibres alimentaires	0.5g
Dont sucres	1.36g	Sodium	1mg
		Sel	0.0025mg

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 :
SVPOTCBIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Directeur Général