



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



FICHE TECHNIQUE CHOU-FLEUR BIO QUARTIER



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Chou-fleur bio France*		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisses	Palette
	5 Kg	2 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 4 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	26.2kcal	Lipides	0.31g
		Dont saturés	0.085g
Protéines	1.77g	Fibres alimentaires	2.22.g
Glucides	2.8g	Sodium	15mg
Dont sucres	1.72g	Sel	0.009mg

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 :
SVCF1/4BIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

*Susceptible de contenir des traces de céleri