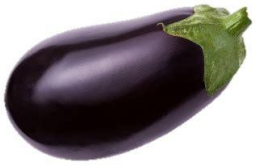
GP4G – LÉGUMERIE
6, rue Gutenberg – Z.A La Rafette
33450 SAINT LOUBÈS
☎ 05.56.87.50.71
✉ cedricbernard.gp4g@gmail.com



FICHE TECHNIQUE
AUBERGINE BIO NON PELÉE ÉBOUTÉE

FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Aubergine bio Nouvelle Aquitaine, gaz inerte (CO^2, N^2)			
Allergènes	Néant			
Quantités	4	KG		
Colisage	Poche		Caisse	Palette
	4 Kg		4 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	21 kcal	**Lipides**	0.14g
		Dont saturés	0.034g
Protéines	1.12g	**Fibres alimentaires**	2.7g
Glucides	2.39g	**Sodium**	2.5mg
Dont sucres	2.39g	**Sel**	0.0063mg

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 emballeur : N° certification bio
EMB 33433C 209 871

Code article :
SVAUBBIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité