

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MISE A JOUR : 10/01/2024



BIO Betteraves rouges cuites en dés

Article : 102025

Marque / Labels :



N° Certificat BIO
CER-OPT56989-C188207

**MATIERE
PREMIERE**
et transformation →



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Betteraves rouges en cubes, cuites sous-vide, stérilisées, issues de l'agriculture biologique
Dénomination réglementaire	BETTERAVE CUBE CUITE BIO
Etat	Cuit
DLC	3 mois à date de fabrication
Conservation	Ambiante ou froid
Conditions de conservation après ouverture	3 jours après ouverture
Conditionnement	Colis Carton
Sous conditionnement	Sachets
Poids Brut	
Poids Net / Poids Net égoutté	2KG X 5

Composition

Liste des ingrédients	Betterave
Constituant(s) principal(aux)	Betterave 100%
Absence de composants spécifiques	Sans OGM - Sans ingrédient ionisé - Sans conservateur - Sans sel
Liste des allergènes	Aucun

FRUITS ET LEGUMES FRAIS
FRUITS ET LEGUMES DE 4EME GAMME
LOT 9
FLF 167 Betteraves cuites cubes Bio 4ème G - 1 -



Informations nutritionnelles moyennes pour 100g* [E-2 = Donnée / 100]

Valeur énergétique (kcal)	43,39999999999999
kJ	183
Matières grasses (g)	<0,1
Dont acides gras saturés (g)	<0,0223
Glucides (g)	<7,17
Dont sucres (g)	<6,68
Fibres (g)	<2,3
Protéines (g)	<2,3
Sel (g)	<0,0541
Fruits, Légumes et noix (g)	100

* Composition donnée à titre indicatif - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquel 2020

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques

Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts et Conseil de mise en œuvre

Atouts

Conseil de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation.