

FICHE TECHNIQUE SAVALIA

Céleri rave râpé 1kg

Fiche technique : 178-SO

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 17/05/2021

IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : 4ème gamme

Nom du produit : Céleri rave râpé 1kg x 8 Savalia

Dénomination réglementaire : Céleri rave cru râpé, prêt à l'emploi



DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Céleri rave ayant subi une étape de lavage -désinfection conforme aux prescriptions du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène des végétaux crus prêts à l'emploi en vigueur, râpé en brins de 2,5cm d'épaisseur.

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Céleri rave	France, Espagne, Belgique et Pays Bas	Non précisé	-

Etat : Cru, prêt à l'emploi

DLC à fabrication : 8 jours

Après ouverture : A conserver entre 1 et 4° C et à consommer le jour de l'ouverture

Pays de transformation : France

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : CELERI rave, acidifiant : acide citrique

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés et sans E171 (dioxyde de titane)

Liste des allergènes : CELERI. Pas de trace d'allergène

Valeurs nutritionnelles pour 100g

KJ	86
KCAL	21
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	2.9
Dont sucres (g)	<0.5
Fibres (g)	2.8
Protéines (g)	0.9
Sel (g)	0.23

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudité de légume	10/20 minimum

DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 1° et 4° C
Poids Net	1kg
Sous-conditionnement	8 sachets de 1kg
Conditionnement	Carton de 8kg
Palettisation	Palette : 8 couches de 5 cartons / 320kg net

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES & BACTERIOLOGIQUES

Conforme au règlement CE 2073/2005

Conforme au règlement CE 396/2005 et 1881/2006

Respecte les critères FCD

CONSEILS D'UTILISATION

Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage. Le céleri doit être assaisonné ou citronné après ouverture du sachet afin d'éviter toute oxydation du produit

ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : râpé, ne nécessite ni lavage ni rinçage.
- Maitrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation.
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination.
- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia.
- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)