

FICHE TECHNIQUE SAVALIA

Chou rouge émincé 1kg

Fiche technique : 145-RC

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 17/05/2021

IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : 4ème gamme

Nom du produit : Chou rouge émincé 1kg x 8 Savalia

Dénomination réglementaire : Chou rouge cru émincé, prêt à l'emploi



DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Chou rouge 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, émincé de 5 mm d'épaisseur

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

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Chou rouge	France, Espagne, Pologne, Pays-Bas et Belgique	Non précisé	-

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Chou rouge

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

Liste des allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Valeurs nutritionnelles pour 100g

KJ	122
KCAL	29
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	4.5
Dont sucres (g)	3.5
Fibres (g)	2.1
Protéines (g)	1.3
Sel (g)	0.05

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 : 11 couches de 5 cartons / 440kg 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. Il est recommandé de laisser macérer le chou une heure dans un assaisonnement chaud ou froid afin de l'assouplir pour une consommation en crudité. On peut aussi le blanchir 1 à 2 minutes, il gagnera en fondant.

ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : émincé, ne nécessite ni lavage ni rinçage.
- Maîtrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation.
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination.
- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur).