

# FICHE TECHNIQUE SAVALIA

## Blanc poireau 3cm 2,5kg

Fiche technique : 38-AG

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 17/05/2021

### IDENTIFICATION PRODUIT

**Catégorie du produit :** 5ème gamme  
**Nom du produit :** Blanc poireau 3cm 2,5kg x 4 Savalia  
**Dénomination réglementaire :** Blanc poireau 3cm cuit sous vide, prêt à l'emploi  
**Référence Mercure :** 34063



### DESCRIPTION PRODUIT

**Description du produit :** Poireau coupés en tronçons de 3cm, pasteurisés sous vide. Les poireaux sont parés et coupés, conditionnés sous vide sans ajout d'eau ou de conservateurs.

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Poireau	UE	Non précisé	Certifié GlobalG.A.P ou Vega Plan

**Etat :** Cuit, prêt à l'emploi  
**DLC à fabrication :** 90 jours  
**Après ouverture :** A conserver entre 0 et 4° C et à consommer dans les 48h  
**Pays de transformation :** Belgique

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Blancs de poireaux

**Absence de composants spécifiques :** Sans conservateur, 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	129
KCAL	30
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	4
Dont sucres (g)	3
Fibres (g)	2.5
Protéines (g)	1.8
Sel (g)	0.012

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

### DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 0° et 4° C
Poids Net	2,5kg
Sous-conditionnement	4 sachets de 2.5kg
Conditionnement	Carton de 10kg
Palettisation	Palette : 8 couches de 8 cartons / 640kg 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. Egoutter les poireaux sans les rincer et leur apporter la suite culinaire désirée : entrée froide, poêlés, braisés, gratinés... Pour les cuités, il est souhaitable de les presser une heure ou deux avant utilisation afin d'éviter toute présence de jus de cuisson dans vos préparations. Le jus de cuisson peut être utilisé pour les soupes et potages

### ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : coupé, prêt à cuire, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Maitrise du coût portion : sélection de la partie noble du poireau et utilisation possible du jus de cuisson.
- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia.
- Sain et naturel : sans conservateur, sans sel ajouté, pasteurisé, goût préservé