

IDENTIFICATION PRODUIT

Catégorie du produit : 4ème gamme
Nom du produit : Oignon jaune émincé 1kg x 8 Savalia
Dénomination réglementaire : Oignon jaune cru émincé, prêt à l'emploi



DESCRIPTION PRODUIT

Description du produit : Oignon jaune 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, pelé et émincé en rondelles de 3 à 6 mm d'épaisseur.

| Matières premières principales | Origine | Garantie origine France | Label |
|--------------------------------|-------------------|-------------------------|-------|
| Oignon jaune | France et Espagne | 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 : Oignon jaune

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 | 164 |
| KCAL | 39 |
| Matières grasses (g) | 0.6 |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.2 |
| Glucides (g) | 6.3 |
| Dont sucres (g) | 4.8 |
| Fibres (g) | 1.7 |
| Protéines (g) | 1.1 |
| Sel (g) | <0.1 |

| 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. Apporter la suite culinaire désirée : se prête à toutes les utilisations de l'oignon frais (en cru) ou cuit en complément ou en association de vos préparations

ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, émincé, 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)