

# FICHE TECHNIQUE BON & ENGAGE

## Carotte râpée 1K HVE

Fiche technique : 205-SO

Date de création : 21/09/2021

Date de révision : 21/09/2021




### IDENTIFICATION PRODUIT

**Catégorie du produit :** 4ème gamme  
**Nom du produit :** Carotte râpée 1KX8 HVE BON & ENGAGE°  
**Dénomination Réglementaire :** Carotte crue râpée, prête à l'emploi



### DESCRIPTION PRODUIT

**Description du produit :** Carotte issue d'une exploitation agricole de Haute Valeur Environnementale (HVE), 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, épluchée, râpée finement en brin de 1 à 2mm d'épaisseur (+/- 0,5mm)

Matières premières principales	Origine	Garantie origine France	Label
Carotte	France	Toute l'année 	HVE

**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 :** Carotte

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

**Liste des allergènes :** Aucun

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	169
KCAL	40
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras	<0.1
Glucides (g)	7.6
Dont sucres (g)	6
Fibres (g)	2.7
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0.11

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

### DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 1 et 4°C
Poids Net	1kg
Poids Net égoutté	
Sous-conditionnement	8 sachets de 1kg
Conditionnement	Carton de 8kg
Palettisation	Palette : 11 couches de 5 cartons

### 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 du sachet, ne nécessite aucun rinçage. Se prête à toutes les utilisations de la carotte fraîche : râpée en crudité, en garniture, tournée...

### ATOUTS

Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, râpé, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à consommer.  
Rendement maîtrisé : pas de perte à l'utilisation.  
Naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur), goût préservé.