

# FICHE TECHNIQUE SAVALIA

## Salade mâche 250g

Fiche technique : 166-SO

Date de création : 17/05/2021

Date de révision : 17/05/2021

### IDENTIFICATION PRODUIT

**Catégorie du produit :** 4ème gamme  
**Nom du produit :** Salade mâche 250g x 8 Savalia  
**Dénomination réglementaire :** Salade parée mâche, prête à l'emploi



### DESCRIPTION PRODUIT

**Description du produit :** Mâche en bouquets entiers, 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.

**Etat :** Cru, prêt à l'emploi

**DLC à fabrication :** 9 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
Mâche	France et Italie	Non précisé	-

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Mâche

**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	99
KCAL	<0.5
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	1
Dont sucres (g)	<0.1
Fibres (g)	2.2
Protéines (g)	2.5
Sel (g)	0.02

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

### DONNEES LOGISTIQUES

Conservation	Entre 1° et 4°C
Poids Net	250g
Sous-conditionnement	8 sachets de 250g
Conditionnement	Carton de 2kg
Palettisation	Palette : 10 couches de 5 cartons / 100kg 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

Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...

### ATOUTS

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, ne nécessite ni lavage ni rinçage.
- 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)