

<div>Code Marché : FL.1.50</div> <div>Code Article : 102338</div>	<div>4^{ème} Gamme</div> <div>OIGNON JAUNE ÉMINCÉ 1KG NEUTRE</div>	Validation : Nom et fonction C. Tamboise, Resp. qualité	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI
		Date : 20 janvier 2021 Version : AK	Référence : 27794

Coopérative des Producteurs Légumiers - 173 rue Gustave Eiffel - BP 80015 - Doué la Fontaine - 49700 Doué en Anjou - Tél : 02 41 59 17 85 - Fax : 02 41 59 06 63

Code article : 5 OIG EM 8S1 NE

Ingrédient(s)	Découpe	Mise en oeuvre	Origine
Oignon jaune	émincé : 3-6 mm	100%	France - Espagne



Additifs : Sans conservateur ni additif
Allergènes : Peut contenir du CELERI
Contaminants : Conformes aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006
Non ionisé

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1 kg	
Emballage	Sachet Conformes au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Nom du produit DLC Numéro de Lot (1 lettre et 2 chiffres) Code Emballeur : 49125B	Température de conservation Ingrédients Poids net
Colisage	8 sachets par colis	Poids Net par colis : 8 kg
Palettisation	44 cartons par palette 80×120 (11 couches de 4 colis) 55 cartons par palette 100×120 (11 couches de 5 colis)	

Conservation / Mise en oeuvre

Date Limite de Consommation (DLC)	7 jours - DLC minimale garantie à 5 jours départ usine
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005
Utilisation	Prêt à l’emploi Enlever l’emballage avant utilisation A utiliser le jour de l’ouverture

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g')

Valeur énergétique	164 KJ / 39 Kcal
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	6,3 g
dont sucres	4,8 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	1,1 g
Sel	0,10 g
Potassium	190 mg
Phosphore	37,0 mg
Calcium	25,0 mg

Très pauvre en sel

*Valeurs données à titre indicatif. Source : CIQUAL