

BETTERAVES ROUGES CUBES BIOLOGIQUES SOUS VIDE ET STERILISEES



Qualité du produit fini

Mode de présentation du produit

Un cube est un élément obtenu par tranchage successif de la racine selon trois plans orthogonaux entre eux. Un cube est donc constitué d'un angle droit et de trois arêtes.

Fausses coupes

Les fausses coupes sont définies comme des morceaux sans angle droit et sans arête passant dans une maille de 10 mm.



DENOMINATION DE VENTE REGLEMENTAIRE	Betterave rouge potagère issue de l'agriculture biologique cuite sous vide
ORIGINE	100 % France.
FABRICATION	Épluchage par brossage sans produit chimique
INGREDIENTS	Betterave rouge issue de l'agriculture biologique Sans adjonction de sel, ni sucre Aucun additif Aucune betterave rouge OGM n'est autorisée en Europe. Ce produit ne contient aucun autre ingrédient susceptible d'être génétiquement modifié.
AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE	Antimousse
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES	Couleur : caractéristique de la betterave (rouge carmin foncée). Texture : ferme pas trop dure – suffisamment cuite Saveur : sucrée et agréable en bouche
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères (Règlement CE n°2073/2005 et ses modifications, Paquet Hygiène, Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-364 du 06/10/2015) : Stabilité biologique à température ambiante :
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	Cubes de 11x11 mm environ criblés de leurs fausses coupes avec une grille de 10 mm Fausses coupes : 5 % en masse avec une tolérance à 10% Cubes tachés : 2% en masse maximum de juillet à mars 4% en masse maximum d'avril à juin Poids net égoutté du sachet : 4 kg
CARACTERISTIQUES TOXICOLOGIQUES	Produits phytosanitaires : Absence conformément au Règlement CE n°2018/848 et ses modifications sur l'Agriculture Biologique. Métaux lourds : Cd / Pb selon le Règlement UE 2023/915 et ses modifications.
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G <i>(Source : Table de composition nutritionnelle Ciquel 2013)</i>	Valeur énergétique : 183 kJ ou 44 kcal Matières grasses totales : <0,5g dont acides gras saturés : <0,1g Glucides totaux : 7,2g dont sucres : 6,7g Fibres alimentaires : 2,3g Protéines : 2,3g Sodium : 0,054g équivalent en sel : 0,14g <i>La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium, présent naturellement dans la betterave.</i>
CONSERVATION	Avant ouverture : DDM à 4 mois à température ambiante. Après ouverture : à conserver entre 0 et +8°C et à consommer dans les 3 jours.
CONDITIONNEMENTS	Emballage primaire : sachets incolores, transparents, en plastique souple apte au contact alimentaire Emballage secondaire : - Plateaux de 6 sachets de 4 kg - Plateaux de 2 sachets de 4kg - Géobox : 72 sachets de 4 kg - Autres : étude de faisabilité auprès de notre Service Commercial

PROCEDE DE FABRICATION SIMPLIFIE

