GP4G – LÉGUMERIE
6, rue Gutenberg – Z.A La Rafette
33450 SAINT LOUBÈS
☎ 05.56.87.50.71
✉ cedricbernard.gp4g@gmail.com

FICHE TECHNIQUE
17-OIGNONS JAUNES BIO CUBE

FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Oignon jaune bio		
Producteurs	- Bio Pays Landais (40230) - Loc'Hallebio (33800) - Domaine De La Poterie (17770)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisse	Palette
	5 Kg	4 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 10 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	39 kcal	**Lipides**	0.62g
		Dont saturés	0.0043g
Protéines	1.1g	**Fibres alimentaires**	1.7g
Glucides	6.25g	**Sodium**	39mg
Dont sucres	4.8g	**Sel**	0.0098mg

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Méthode	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C / g	XP V 08-034 (Sept 2010) *	50 000 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g	NF ISO 16649-2*	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g	NF EN ISO 6888-2*	< 100
Salmonella / 25 g	BRD 07/11-1205	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	AES 10/05-09/06	Absence

Code emballeur : N° certification bio
EMB 33433C 209 871

Code article :
SVOJCBIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Directeur général