



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



FICHE TECHNIQUE COURGETTE BIO CUBE



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Courgette bio Nouvelle Aquitaine *		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Colis	Palette
	5 Kg	3 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 8 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	17 kcal	Lipides	0.32g
		Dont saturés	0g
Protéines	1.21g	Fibres alimentaires	1g
Glucides	3.11g	Sodium	0g
Dont sucres	0g	Sel	0g

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 emballer : N° certification bio
EMB 33433C 209 871

Code article :
SVCUCUBIO

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

*Susceptible de contenir des traces de céleri