



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



FICHE TECHNIQUE
2-CONCOMBRES ENTIERS
PELÉS ET ÉBOUTÉS

Fiche de production

Ingrédients	Concombre local ou France, gaz inerte (CO ² , N ²) *		
Producteurs	- SAS GRAINES (47200) - EARL LES TROIS ARCHES (33430)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Colis	Palette
	5Kg	3 Poches	24 Caisses

<u>Conservation et transport</u> : ≤ 4°C	<u>DLC</u> : 6 jours à partir de la date de fabrication
--	---

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	11.4 kcal	Lipides	0.19g
Protéines	0.58g	Dont saturés	0.078g
Glucides	1.5g	Fibres alimentaires	0.7g
Dont sucres	1.38g	Sodium	6.5mg
		Sel	0.016mg

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 :
 EMB 33433C

Code article :
 SVCONP

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Responsable qualité

*Susceptible de contenir des traces de céleri