






CONDITIONNEMENT EN SEAUX :			
Poids référencés	3 kg	5 kg	
Présentation			
Conditionnement	Seaux blancs ; couvercles BLANCS	Seaux blancs ; couvercles BLANCS	
Sérigraphié (S) / Non sérigraphié (NS)	NS	NS	
Operculé (OP) / Non operculé (NOP)	OP	OP	
Code interne	CUBIO3	CUBIO5	
Code EAN	3 54480 0001999	3 54480 0001432	
Palettisation	Nombre de seaux / colis	1	1
	Nombre de colis /couche	24	18
	Nombre de couches / palette	8	6 + 1 de 12 seaux
	Nombre de seaux / palette	192	120
Poids d'une palette	576 kg	600 kg	
Nombre de parts / seau (personnes)	10	17	

CONDITIONNEMENT EN SACHETS :				
Poids référencés	650 g CARTONS Petits	650 g CARTONS Grands	650 g CAISSES	
Présentation				
Code interne	SBIO650P	SBIO650M	SBIO650C	
Code EAN	3 54480 0001357	3 54480 0002019	3 54480 0001494	
Emballage	Sachet cuisson multicouche en plastique alimentaire Conditionné sous atmosphère protectrice			
Dimension des sachets (mm) (tolérance +/- 10 mm)	160*180	160*180	160*180	
Palettisation	Nombre de sachets / carton-caisse	10	28	32
	Nombre de cartons-caisses /couche	8	6	4
	Nombre de couches / palette	13	7	6
	Nombre de cartons-caisses / palette	104	42	24
	Nombre de sachets / palette	1040	1176	768
Poids d'une palette	676 kg	764,4 kg	499,2 kg	
Nombre de parts / sachet (personnes)	2-3	2-3	2-3	

Conservation : D.D.M. : 5 mois entre 0 et + 4° C.
D.D.M. garantie à la livraison : 2 mois
A conserver à l'abri de la lumière entre 0°C et +4°C et à consommer rapidement après ouverture.

Origine : Matière première : Choucroute crue BIO
Fabrication et conditionnement : Alsace
Certifié par Ecocert FR-BIO-01



Ingrédients : Choucroute BIO 94%, huile de tournesol BIO, vin blanc BIO, sel, épices BIO (coriandre BIO, ail BIO, poivre blanc BIO)

Allergènes : Néant
Selon le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	122 kJ /30 kcal
Graisses <i>dont acides gras saturés</i>	3,4 g 0,4 g
Glucides <i>dont sucres</i>	0,1 g 0,0 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	0,4 g
Sel	1,0 g

GEMRCN : Fréquence recommandée de service de plats pour les repas principaux des enfants scolarisés, adolescents, adultes et personnes âgées en cas de portage à domicile : 10 services de plats sur 20 repas consécutifs.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES & PHYSICO-CHIMIQUES :

Couleur : Varie du blanc au jaune clair
Odeur : Franche et typique
Texture : Légèrement croquante
Goût : Légèrement acide

Acidité : Comprise entre 0,4 et 1% (tolérance +/- 0,1)

Produit non ionisé Selon la directive 1999/2/CE du 22 février 1999

Produit ne contenant pas d'ingrédients génétiquement modifiés
Selon les règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 du 22 septembre 2003

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

La choucroute cuisinée entre dans la catégorie des plats cuisinés.

Les critères pour la réalisation des analyses sont les suivants (*Sur la base des critères de la FCD*) :

GERMES	CRITERES (UFC/g)	
	Réception	DLUO
Bacillus cereus	100	100
Bactéries lactiques 30°C		
Enterobactéries présumées 30°C	100	-
Escherichia coli 44°C	-	10
Flore aérobie mésophile	10 000	1 000 000
Salmonella	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
Staphylocoques à coagulase +	100	100
Ratio FT / FL	< 100	< 100

Les informations contenues sur cette fiche technique ont pour but de vous informer.
Elles correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques.

Ce produit est destiné à un usage alimentaire.
Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur pour s'assurer de la conformité sur ses propres produits.

Choucrouterie Meyer Wagner Lieu dit Laengelstein – 32 Route de Meistratzheim 67880 KRAUTERGERSCHEIM Tél. : 03.88.95.75.25 Fax : 03.88.95.73.64

Rédacteur : M. KNOLL	Date : 26/09/19	Approbateur : J-L MEYER	Date : 26/09/19
Fonction : Service Qualité	Visa :	Fonction : Gérant	Visa :