



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



FICHE TECHNIQUE
13-POIVRONS ROUGES BIO
EN DEMI



FR-BIO-01

Fiche de production

Ingrédients	Poivron rouge bio Nouvelle Aquitaine		
Producteurs	- JJ Turc (47320) - Bio Pays Landais (40230) - Des Trois Arches (33430)		
Allergènes	Néant		
Quantités	5	KG	
Colisage	Poche	Caisses	Palette
	4 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	29.4 kcal	Lipides	0.35g
Protéines	1.12g	Dont saturés	0g
Glucides	4.5g	Fibres alimentaires	1.9g
Dont sucres	4.13g	Sodium	4.5mg
		Sel	0.012mg

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 :
 SVPVR1/2BIO

Validation : Nom et fonction
 C.BERNARD : Directeur Général