



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



FICHE TECHNIQUE CHAMPIGNON ÉMINCÉ

Fiche de production

Ingrédients	Champignon Nouvelle Aquitaine(33), gaz inerte(CO ² ,N ²)*		
Allergènes	Néant		
Quantités	3	KG	
Colisage	Poche	Colis	Palette
	3 Kg	3 Poches	24 Caisses

Conservation et transport : ≤ 4°C

DLC : 6 jours à partir de la date de fabrication

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	21.1 kcal	Lipides	0.36g
Protéines	2.62g	Dont saturés	0.067g
Glucides	1.33g	Fibres alimentaires	1g
Dont sucres	1.06g	Sodium	39mg
		Sel	0.098mg

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 :
SVCHAMP

Validation : Nom et fonction
C.BERNARD : Responsable qualité

* Susceptible de contenir des traces de céleri