OIGNONS EMINCES

FICHE TECHNIQUE
Version 2007A
MAJ 26/10/2009

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Oignons blancs émincés, surgelé IQF
Goût : typique de l'oignon
Forme : émincé
Texture : craquante
Calibre : N/A

Composition : oignons 100%

Allergènes : aucun
Contamination croisée : aucune
OGM : NON

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 300 000
Coliformes totaux	< 100
Staph. aureus	< 10
E. coli	< 10
Salmonelle	Abs dans 25g
Listéria	Abs dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	30 Kcal / 130 Kjoul
Glucides	5.7%
Lipides	0.21%
Protéines	1.35%
Sodium	2.25 mg

CONSEILS DE CONSERVATION :
DLC / **DLUO** : 24 mois à -18°C
Après décongélation à +4°C :
Sachet fermé : 72 heures
Sachet ouvert : 72 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :
Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à + 4°C, 3 à 4 heures avant utilisation, égoutter si nécessaire.
Ce produit est IQF, il peut également être utilisé sans décongélation préalable, aucune perte.

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Carton
Code article	069OIGEM
Gencod EAN13	3520730011185
Origine produit	UE
Code emballeur / Estampille sanitaire	P 162311662
Code de nomenclature douanière	07108095

Inscription DLUO	Palette + carton + sachet
Inscription date de production (n° de lot)	Carton + sachet
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	4 sachets de 2.5kg
Emballage primaire	Sachet plastique transparent
Poids net carton (kg)	10
Poids brut carton (kg)	10.43
Dimensions cartons (mm)	380 * 250 * 340
Palettisation	45 colis (5 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	495
Dimensions palette (cm)	80*120

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –
Siège social : ZA de Courtaboeuf 1 – 20 avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE
Fax : 01 69 82 85 99 – N° indigo : 0825 074 440