



357057  
Echalote en dés 10x250g

Marque	Begro
Poids (Net/Net égoutté/Brut)	2.5 kg / - / 2.8 kg
Code EAD	15413508044506
Code EAC	5413508041102
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local surgelé à minimum -18°
Dimension (H x l x p)	12 x 30 x 25 cm
Conditionnement	Carton
Article en stock	En stock

**DESCRIPTION  
PRODUIT**

**Disclaimer**

**i** Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

<b>BEGRO</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	<b>SP-QA-445.2 F</b> <b>Pagina : 1/2</b>
	<b>échalottes</b>	<b>Art.nr</b>

<b>1. PRODUIT</b>	
Nom	Echalottes en dés
Code de production	Echalottes

<b>2. DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	
Sorte	Alium ascalonicum L.
Lieu de récolte	Les Pays-bas, Belgique, Pologne
Composition	100 % Echalottes

<b>3. MISE EN OEUVRE</b>	
Eplucher ⇒ Laver ⇒ Couper ⇒ Surgeler IQF ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier	

<b>4. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES</b>	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
Absence d'OGM	
Allergènes : contamination pas possible avec le céleri (présent dans l'usine)	
Pas d'ajout d'enzymes ou d'additifs	
Libre d'ionisation et radiation	

<b>5. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON</b>	
Couleur	Vert
Odeur	Caractéristique pour échalottes
Goût	Caractéristique pour échalottes
Texture	Caractéristique pour échalottes

<b>BEGRO</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	<b>SP-QA-445.2 F</b> <b>Pagina : 2/2</b>
	<b>echalottes</b>	<b>Art.nr</b>

<b>6. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
Germes totaux	1 x 10 <sup>6</sup> / g	1 x 10 <sup>7</sup> / g
Coliformes	1 x 10 <sup>4</sup> /g	10 x 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	10 / g	10 <sup>2</sup> / g
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup> / g	10 <sup>3</sup> / g
Levures	2 x 10 <sup>3</sup> / g	8 x 10 <sup>4</sup> / g
Moisissures	2 x 10 <sup>3</sup> / g	8 x 10 <sup>4</sup> / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 100 /1 g

Selon l'accord n° F4-788 GPMDA/DA n°24 du 21/12/1978 et adapté le 20/07/95

<b>7. MEAN NUTRITIONAL VALUES (g/100g)</b>	
Protéines	1.8
Lipides	0.2
Lipides Saturés	0.0
Glucides	7.3
Sucre	3.3
Fibres	2.6
Sel	0.02
Kcal	43
kJ	183

<b>8. TECHNOLOGIE</b>	
Détecteur de métaux	Ø 2,5 mm ferro Ø 3 mm non-ferro Ø 3,5 mm inoxydable

<b>9. COORDONNEES DES CONTACTS</b>	
<b><u>ADMINISTRATION ET VENTE</u></b>	
Adresse	Tombrugstraat 8b B-8850 Ardoois BELGIQUE
Fax	0032-51-744088
Tel	0032-51-744901
E-mail	<a href="mailto:info@begro.be">info@begro.be</a>