

Terra Noble bv 01/01/2020	FICHE TECHNIQUE	P1/2
	Oignons grelots, aigre-doux 2650 ml	zil265

Emballage : verre

Groupe de produits : pasteurisé

Poids

Capacité nominale : 2650 ml

Poids net : 2450 g

Poids net égoutté : 1350 g

#### Ingrédients

Oignons grelots
Eau
Vinaigre
Sel
Sucre
Antioxydant: <b>métabisulfite de sodium</b> (E223)
Édulcorant artificiel: saccharine (E954)

Allergènes : sulfite

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

kJ : 95

kcal : 23

Lipides : <0,5 g

    Dont saturés : 0,15 g

Glucides : 4,2 g

    Dont sucres : 3,6 g

Fibres : 1,4 g

Protéines : 0,8 g

Sel : 1,4 g

#### Caractéristiques organoleptiques

Couleur : uniforme blanc

Liquide de couverture : brillant

Odeur/goût : normal

Cohérence : normal

#### Microbiologie

Exempt de germes pathogènes et toxiques.

Exempt de germes anaérobies.

Après 14 jours d'incubation à 37 °C, pas de gazage ni de changement de pH.

Durée de conservation : Production + 3 ans

#### Emballages

Terra Noble bv 01/01/2020	FICHE TECHNIQUE Oignons grelots, aigre-doux 2650 ml	P2/2 zil265
------------------------------	--	----------------

L'emballage primaire est conforme à la norme CE 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le revêtement de recouvrement est conforme à la norme CE 10/2011 sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les encres possibles sur le couvercle sont conformes à la directive EuPIA.

#### Conditions de stockage

Ambiant; après ouverture réfrigérer (max 7 ° C) et conserver fermé et consommer dans quelques jours.

#### Autres

Les produits sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Les produits sont exempts de matières premières et d'additifs génétiquement modifiés.

Les produits et ingrédients utilisés ne sont pas irradiés.

Les produits sont conformes à la norme CE 396/2005 concernant les teneurs maximales en résidus de pesticides.

Les produits sont conformes à la CE 1881/2006 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants.