

OIGNONS PREFRITS 4/4.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- **Désignation** : Oignons préfrits.
- **Ingrédients** : Oignons pelés coupés -huile végétale –sel -Anti oxydant E330- Emulcifiant E407-
- **Qualités organoleptiques** : Couleur blanc doré, saveur et texture typiques.
- **Origine** : Espagne- **N°Lot** : date de production inscrite sur couvercle.

COMPOSITION POUR 100G

- **Kcal** : 95 kj
- **Kj** : 355 kcal
- **Protéines** :1.0
- **Matières grasses** : 5
- **Hydrate de carbon** :

9

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- **Incubation 7 jours à 37°**: sans altération
- **Sans modification des caractères physico-chimiques et organoleptiques après incubation.**
- **Ph** : 4.1-4.2
- **Acidité (% en acide citrique)** : 0.23- 0. 24

CONDITIONNEMENT

- **Regroupement** : 6 boîtes. 120 colis par palette
- **Dimensions du colis** : L : 32cm-l :21.5cm-H :13cm
- **Poids Net** : 840g – **Contenance** : 850 ml
- **Gencod** : 3191220001346 – **N°Emballleur** : 13215H
- **Conservation** : DLUO de 4 ans après la date de fabrication à température ambiante.

Il est conseillé de conserver le produit dans un lieu sec (humidité relativement inférieure à 80%) et à une température maximum de 25°C .

BROVER

BROUSSE VERGEZ
Responsable qualité : Bénédicte LAFON
Tél : 04 88 66 08 89
Fax : 04 88 66 08 98
Email : benedictelafon@broussevergez.fr

