



Betterave rouge **RONDE** cuite entière plateau **BOIS 10 Kg** « 1^{ère} gamme » **BTG**

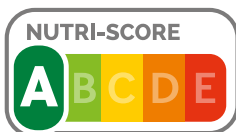


Table de composition nutritionnelle Ciqual 2013

Valeur énergétique			43,4 kcal (183 kJ)
Protéines (g)	2,300	Glucides (g)	7,170
Graisses (g)	0,100	dont sucres (g)	6,680
dont acides gras saturés (g)	0,022	Sel (g)	0,135

Le sel est exclusivement dû à la présence de sodium présent naturellement

Description :

Betteraves rouges non épluchées cuites à la vapeur, trempées dans un bain de vinaigre puis conditionnées en plateaux bois de 10 kg

Ingédients : Betterave rouge (sans OGM, ni allergène reconnu) origine UE, vinaigre
Pas de traitements ionisants avant ou après transformation

Poids net produit : 10 kg

Calibre : G - Grammage > 500 g

Critères physico-chimiques : Selon R (CE) 396/2005 & annexes, R (CE) 1881/2006

Propriétés organoleptiques :

COULEUR : « rouge betterave », pourpre / rubis - **ODEUR :** typique betterave - **GOUT :** doux, sucré -
TEXTURE : ferme, mais pas dure

Emballage : plateau en bois de hêtre exempt de tout traitement chimique, adapté au contact alimentaire solide Les betteraves sont protégées par une feuille de cellulose cristallisée rouge, excepté si coexistence de nouvelle et ancienne récolte : l'ancienne récolte sera présentée avec une feuille verte, la nouvelle récolte avec une feuille rouge. Les plateaux bois et les feuilles de cellulose cristallisée sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, notamment R (CE) 1935/2004

Etiquetage :

étiquette blanche collée : n° machine, heure, cod e opérateur (n° lot), n° pesée, désignation, poids brut & poids net

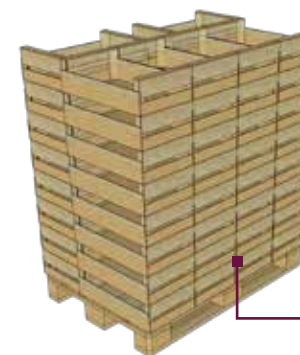
étiquette agrafée sur le plateau bois :

Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec et consommer dans les 3 jours

Utilisation prévue : Produit 1ère gamme à éplucher, généralement utilisé assaisonné



Caisse Bois
Dim ext. : 500 x 300 x 140/150 mm
Poids 10.8 kg



Palette de
• 6 plateaux par couche
• 8 couches
• Palette 800 x 1200
Poids : 545 kg