



# Betterave Rouge en cubes

## 2 kg x 6 **Film neutre**



### Description :

**Betteraves rouges entières épluchées coupées en cubes cuites à la vapeur, conditionnées et stérilisées sous-vide en sachets de 2 kg.**

**Ingrédients :** 100% Betterave rouge origine France plus autre pays de l'UE selon contraintes d'approvisionnement. Produit sans conservateurs, sans additifs, sans sel ajouté, sans OGM, sans traitements ionisants avant ou après transformation et sans allergènes connus

**Poids du sachet :** 2 kg net minimum au remplissage, sans ajout de jus

**Présentation :** Cubes de dimensions 12.7 x 12.7 x 12.7 mm

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

**Propriétés organoleptiques :**

COULEUR : Rouge Carmin Foncé, homogène

ODEUR / SAVEUR : Sucrée typique betterave

TEXTURE : Tendre / Fondante

**DDM :** 6 mois après transformation. (durée de vie résiduelle à la livraison  $\geq$  2/3 de la DDM)

**Critères microbiologiques :** Stabilité selon NF V 08-408 – 10/97

**Conservation :** Conserver dans un endroit frais et sec de préférence. Après ouverture, conserver entre 0 °C et 4°C et consommer dans les 3 jours

**Marquage sachet :** Lot = quantième jour + Lettre (Code Fournisseur) JJ/MM/AAAA = DDM

**Gencod :** sans

**Utilisation prévue :** Produit 5<sup>ème</sup> gamme prêt à l'emploi, généralement utilisé assaisonné



Source ANSES : Table de composition nutritionnelle Ciquai 2020

| VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g : |       |                 |                     |
|--------------------------------------|-------|-----------------|---------------------|
| Valeur énergétique                   |       |                 | 180 kJ<br>42,8 kcal |
| Matières Grasses (g)                 | 0,4 g | dont sucres (g) | 6,7 g               |
| dont acides gras saturés (g)         | 0,2 g | Fibres (g)      | 2,5 g               |
| Glucides (g)                         | 7,1 g | Protéines (g)   | 1,4 g               |
|                                      |       | Sel (g)         | 0,23 g              |

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



#### Film neutre

Film polypropylène conforme à la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, notamment R (CE) 1935/2004, thermoformé et soudé après la mise sous-vide



**Carton neutre blanc**  
**6 x 2 kg Standard**  
Dim ext. : 400x300x170 mm  
6 sachets par carton  
**Poids net 12 kg**



10 cartons sur  
9 couches soit  
90 cartons,  
cornières 150 cm  
Palette 1000 x 1200, 2 cerclages +  
film étirable  
**Poids net : 1080 kg**  
**Référence : 000012.006301**