



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



Description :

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

Ingrédients : 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 Carmin Foncé, homogène

ODEUR / SAVEUR : Sucrée typique betterave

TEXTURE : Tendre / Fondante

Emballage : plateau en bois naturel, adapté au contact alimentaire solide Les betteraves sont protégées par une feuille de cellulose cristallisée 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 1^{ère} gamme à éplucher, généralement utilisé assaisonné



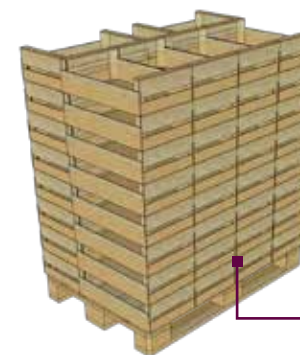
Source ANSES : Table de composition nutritionnelle Ciquai 2020

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :			
Valeur énergétique			180 kJ 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 »



Caisse Bois
Dim ext. : 500 x 300 x 140/150 mm
Poids net : 10 kg



Palette de
• 6 plateaux par couche
• 8 couches
• Palette 800 x 1200
Poids net : 480 kg

Référence : 000168.201101