



SPÉCIFICATIONS PRODUIT FINI

BETTERAVES ROUGES SOUS-VIDE
BTG CE2 CUBES 2.5 kg

SPF-BTG-304

du 18.02.2026

Page 1 / 2



Betteraves rouges épluchées cuites, coupées en cubes, conditionnées et stérilisées sous vide en sachets de 2.5 kg

COMPOSITION : Betterave rouge issue d'une exploitation justifiant d'une Certification Environnementale des exploitations de niveau 2 (CE2) ou 3 (HVE) (Articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime).

Sans conservateurs, sans additifs, sans sel ajouté

Sans OGM, sans traitements ionisants avant ou après transformation

Sans allergènes reconnus (selon Annexe II du Règlement UE N°1169/2011)

ORIGINE : France

POIDS DU SACHET : 2.5 kg net au remplissage, sans ajout de jus

CARACTÉRISTIQUES

- **PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :**
- **Couleur :** Rouge carmin foncé, homogène
 - **Odeur / Saveur :** Sucrée / Typique betterave
 - **Texture :** Tendre / Fondante



- **DONNÉES NUTRITIONNELLES :** Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2020 (source : ANSES)

Valeurs moyennes pour 100 g							
Energie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Fibres	Protéines	Sel*
180 kJ / 43 kcal	0.4 g	0.2 g	7.1 g	6.7 g	2.5 g	1.4 g	0.23 g

* la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

- **CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES :**

CRITÈRES	CIBLE	TOLÉRANCE
Dimensions des cubes	12.7 x 12.7 x 12.7 mm	
Défauts (taches, lésions, peau)	Absence	8 défauts / sachet (4 défauts mineurs et 4 défauts majeurs)
Corps étrangers (métal, plastique, bois, pierre, insecte, ...)	Absence	
Résidus de pesticides Métaux lourds (plomb, cadmium)	Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur	

- **CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES :** Stabilité microbiologique du produit à température ambiante conformément à la norme NF V 08-408 – 10/97

- **CONSERVATION :** Date de Durabilité Minimale (DDM) = 4 mois après transformation

Durée de vie résiduelle à la livraison = 2/3 de la DDM

Conserver dans un endroit frais et sec de préférence

Après ouverture, conserver entre 0°C et 4°C et consommer dans les 3 jours

- **UTILISATION PRÉVUE :** Produit de 5^{ème} gamme prêt à l'emploi, généralement utilisé assaisonné

CONDITIONNEMENT



SPÉCIFICATIONS PRODUIT FINI

BETTERAVES ROUGES SOUS-VIDE
BTG CE2 CUBES 2.5 kg

SPF-BTG-304

du 18.02.2026

Page 2 / 2

➤ **PRÉEMBALLAGE :** Films thermoformés et soudés après mise sous vide conformes à la réglementation européenne en vigueur relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, notamment R (CE) 1935/2004. Afin de ne pas endommager le produit et/ou percer le film, éviter toute manipulation inappropriée (choc, frottement, ...)

➤ **MARQUAGE SACHET :** Marquage en ligne avec numéro de lot (Quantième de fabrication + Code fournisseur), DDM et heure de fabrication

➤ **COLISAGE :**

COLISAGE	COLIS	POIDS NET COLIS	PALETTISATION	POIDS TOTAL PALETTE*
108 COLIS DE 4 SACHETS	Carton fermé écru 390 x 240 x 164 mm	10 kg	12 cartons sur 9 couches soit 108 cartons sur palette 1000 x 1200 avec cornières + cerclage	1165 kg

* Poids donné à titre indicatif (calculé à partir du poids nominal du produit)

➤ **MARQUAGE COLIS :** Marquage en ligne avec mention CE2, numéro de lot (Quantième de fabrication + Code fournisseur), DDM et heure de colisage