



**Fiche technique**

## **BETTERAVES ROUGES EN CUBES BIOLOGIQUES**

Ingrédients :	Betteraves rouges, sucre blond, épices, sel de mer, vinaigre d'alcool, vinaigre aux herbes* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : cubes rouges foncés, typique (10 x 10 mm) Goût : typique Consistance : ferme
Paramètres microbiologiques :	Absence de germes pathogènes (E.Coli et autres micro-organismes capables de se reproduire dans des conditions normales de stockage.
Paramètres chimiques :	PH : 3.7-3.9 Chlorure de sodium : 0.6-0.9% Acide acétique : 0.7-1.0%
Poids net :	9700g
Poids net égoutté :	6100g
DLUO :	4 ans date de production
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
Conditionnement :	Boîtes 10/1 72 boîtes sur une palette europe 4 couches de 18 boîtes
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)