



Fiche technique

CAROTTES RAPEES 4 x 4 mm ou 2 x 2 mm BIOLOGIQUES

Ingrédients :	Carottes*, vinaigre d'alcool*, sucre blond*, sel de mer, * <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 :	Couleur: orange, typique, Aspect : lamelles Goût : typique Consistance : ferme à craquant
Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Energie : 102 kJ / 24.3 kcal Protéines : 0.5g Glucides : 5.0g Lipides : 0.1g
Paramètres microbiologiques :	Absence de germes pathogènes (E.Coli et autres micro-organismes capables de se reproduire dans des conditions normales de stockage.
pH :	3.7– 4,1
Chlorure de sodium:	0.9-1.5%
Acide acétique :	0.6-1.2%
Poids net :	9700g
Poids net égoutté :	5300g
Conditionnement :	Boîte 10/1 18 boîtes par couche/4 couches par palette (euro-palette)
Conservation :	Dans un endroit frais et sec, 4 ans à partir de la production
Origine :	Allemagne
	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 web : www.actibio.net