



Fiche technique

CORNICHONS ENTIERS BIOLOGIQUES



Caractéristiques :	Cornichons* au vinaigre prêt à l'emploi. 40 à 60 cornichons par boîte de 10 kg. <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Cornichons*, vinaigre*, sucre de canne*, sel marin. <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Poids :	Net égoutté : 5600 g Brut : 9700 g
Valeurs sensorielles :	Aspect : vert, typique Texture : typique Goût : typique, acidulé
Teneur en sel :	0,7 – 1,5 %
pH	3.5 – 4.0
Acidité :	0.6 – 1.3 %
Conditionnement :	10 kg
Emballage :	boîte métallique
Palettisation :	72 boîtes (4 x 18 boîtes)
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (<33°C)
DLV :	48 mois
	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