



Fiche technique

POIVRONS VERTS SURGELES BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Poivrons* verts surgelés <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Espagne ou Italie
Calibre :	Longueur : 50-70 mm Épaisseur : 6 mm +/- 1 mm
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Procédé de fabrication :	Les poivrons sont coupés en lamelles, blanchis puis surgelés
Valeurs sensorielles :	Aspect : poivrons verts coupés en lamelles Odeur : typique Goût : typique
Conditionnement :	Carton de 10 kg
Valeurs nutritionnelles :	<i>Pour 100 g :</i> Energie : 22.4 kcal Protéines : 0.9 g Lipides : 0.3 g Glucides : 4.0 g
Métaux lourds :	Hg : < 30 ppb µg/kg Pb : < 100 ppb µg/kg Cd : < 50 ppb µg/kg As : < 100 ppb µg/kg
Conservation :	30 mois à partir de la date de production à -18°C
Palettisation :	63 cartons de 10 kg
	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