



357056
Persil haché 10x250g

Marque	Begro
Poids (Net/Net égoutté/Brut)	2.5 kg / - / 2.85 kg
Code EAD	15413508044001
Code EAC	5413508040006
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local surgelé à minimum -18°
Dimension (H x l x p)	15 x 39 x 26 cm
Conditionnement	Carton
Article en stock	En stock

**DESCRIPTION
PRODUIT**

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

BEGRO	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-440.1C
	PERSIL PETERSELIE	Pagina : 1/2
		Art.nr

1. PRODUIT	
Nom	Persil coupé IQF
Code de production	PETERSELIE

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Petroselinum crispum
Lieu de récolte	Les Pays-bas, Belgique
Composition	100 % persil

3. MISE EN OEUVRE	
Eplucher ⇒ Laver ⇒ Couper ⇒ Surgeler IQF ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier	

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Coupe	Min. 85 % entre 1 mm et 3 mm Max. 5 % < 1 mm Max. 10 % > 4 mm
Matière étrangère	Absence
Matière sèche	entre 8 % et 12 %

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
Absence d'OGM	
Allergènes : contamination pas possible avec le céleri (présent dans l'usine)	
Pas d'ajout d'enzymes ou d'additifs	
Libre d'ionisation et radiation	

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Vert
Odeur	Caractéristique pour le persil
Goût	Caractéristique pour le persil
Texture	Caractéristique pour le persil

BEGRO	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-440.1C
	PERSIL PETERSELIE	Pagina : 2/2
		Art.nr

7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	1 x 10 ⁶ / g	1 x 10 ⁷ / g
Coliformes	1 x 10 ⁴ /g	10 x 10 ⁴ /g
E. Coli	10 / g	10 ² / g
Staphylococcus aureus	10 ² / g	10 ³ / g
Levures	2 x 10 ³ / g	8 x 10 ⁴ / g
Moisissures	2 x 10 ³ / g	8 x 10 ⁴ / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 100 /1 g

Selon l'accord n° F4-788 GPMDA/DA n°24 du 21/12/1978 et adapté le 20/07/95

8. MEAN NUTRITIONAL VALUES (g/100g)	
Protéines	4.0
Lipides	0.0
Lipides Saturés	0.0
Glucides	1.0
Sucre	0,0
Fibres	9,1
Sel	0.06
Kcal	38
kJ	158

9. TECHNOLOGIE	
Détecteur de métaux	Ø 2,5 mm ferro Ø 3 mm non-ferro Ø 3,5 mm inoxydable

10. COORDONNEES DES CONTACTS	
<u>ADMINISTRATION ET VENTE</u>	
Adresse	Tombrugstraat 8b B-8850 Ardoois BELGIQUE
Fax	0032-51-744088
Tel	0032-51-744901
E-mail	info@begro.be