

## COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

### FICHE TECHNIQUE BETTERAVES RÂPÉES V-720 ET 3 KILOS



**Enregistrement sanitaire:** 21.1126/LO

**Expiration:** 5 ans

**Conditions d'stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Betteraves, eau, vinaigre, sel, sucre, épices naturelles et acidifiant E-330.

#### Type d'emballage

.- **Primaire:** V-720 et 3 kilos

.- **Secondaire:** Plateau en carton (12 et 6 unités)

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

#### Caractéristiques physico chimiques

.- **Poids net:** 660 et 2.500 grammes

.- **Poids égoutté:** 350 et 1.550 grammes

.- **PH / % Acidité / % Chlorures:** 3,70 – 3,90 / 0,50 – 0,60 % / 0,90 – 1,10 %

**Caractéristiques organoleptiques:** Solide

#### Caractéristiques microbiologiques

.- **Aérobic mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Anaérobic mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilles (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Les moisissures et les levures (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Aérobic thermophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Thermophile anaérobic (30° C) (UFC/1-2G):** <1

**Allergènes:** Ne contient pas d'autres allergènes externes

**Information OGM Information coeliaques:** Ne contient pas OGM / Ne contient pas gluten

**Conditions après ouverture: Stockage / Consommation:** Entre 4 et 8 degrés / Dans les 5 premiers jours

**Logistique: Bocal en verre V-720: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 12 / 70 / 840

**Logistique: 3 kilos: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 6 / 50 / 300

[www.seaportsl.com](http://www.seaportsl.com)