

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : novembre 25 / November 25
Ref : 03477	
OIGNONS FRITS EN POCHE FRIED ONIONS POUCH	
MARQUE / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / Product name :	Oignons frits <i>Fried onions</i>
Ingrédients / Ingredients :	Oignons frits (UE), huile de palme , farine de blé , sel. <i>Fried onions (EU), palm oil, wheat flour, salt .</i>
Produit en / Produced in :	Pays-Bas <i>Netherlands</i>
Qualités organoleptiques / Sensory characteristics :	Couleur : jaune doré à brun . Odeur : typique . Saveur : Caractéristique d'oignons frits. Texture : croustillante . Color: golden yellow to brown. Smell: typical. Flavor: Characteristic of fried onions. Texture: crispy.
Numéro de lot / batch number :	Code lot inscrit sur la poche Batch code written on pouch
Allergènes/ Allergens :	Farine de blé (Céréales contenant du gluten) Wheat flour (Cereals containing gluten)
Ionisation / Ionization :	Produit non ionisé <i>Free from ionization</i>
OGM / GMO :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>

Analyse chimique / Chemical features	Tolerance
Humidité / Moisture	<5%

Caractéristiques microbiologiques (UFC/g) / Microbiological features (CFU/g)	
Flore totale / Total plate count :	Max 5000 cfu /g
E.coli / E.coli :	Max 10 cfu /g
Levures / Yeasts	MaMax 100 cfu /g
Moisissures / Moulds	< 100 cfu /g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ Energy :	2450 kJ / 590 kcal
Matières grasses / Fat :	44 g dont acides gras saturés: 21 g 44 g of which saturated fat : 21 g
Glucides / Carbohydrates :	40 g dont sucres: 9 g 40 g of which sugars : 9 g
Protéines / Proteins :	6 g
Sel / Salt:	1.2g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / Packaging :	10 Poches souples x1kg 10 Flexible pouch x 1kg
Poids net / Net weight :	1 Kg
EAN 13 :	3191220022839
DDM / Best Before :	12 mois après la date de production 12 months after production date
Conditions de conservation / Storage conditions :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière dans un récipient alimentaire hermétique. Before opening, store in cool and dry place, away from light and moisture. After opening, store in cool, dry place protected from light in an airtight food container.

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / Consumers sales unit per package :	10
Dimensions colis / Packaging size :	L : 38cm x l : 28.5cm x h : 36cm / L: 38cm x w: 28.5cm x h: 36cm
Palettisation / Palletization :	48 colis par palette : 6 couches x 8 / 48 colis per palet : 6 layers x 8