

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : novembre 24 / November 24
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. <i>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.</i>

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 :	45 colis par palette : 9 couches x 5 / 45 colis per palet : 9 layers x 5