

Aubergines grillées (Italie) 1 kg x 5

 Créé le :
 21 janv. 2021

 Modifié le :
 9 janv. 2024

 Code beCPG :
 PF37

 Code ERP
 M0602001

 Version :
 1.0

Dénomination légale Aubergines grillées, surgelées

Famille Légumes et céréales
Sous-famille A002 aubergine
Code EAN 3661346000146
EAN colis 13661346000143
EAN palette 23661346000140

DDM/DLUO 1095 J Poids net UVC 1 kg Quantité 1 P

Code douanier 20049098



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients par composants

aubergine grillée

Allergènes Contient :

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application

des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

Conditions de conservation 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur à -6°C.

Plusieurs mois au congélateur à -18°C, jusqu'à la date indiquée.

Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans la journée.

Précautions d'emploi Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation Faites décongeler les aubergines grillées dans un plat adapté pendant environ 6h

au réfrigérateur.

Tableau des ingrédients

,,

Ingrédient	Origine géographique	Quantité (%)
aubergine grillée	Italie	100%

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES



Aubergines grillées (Italie) 1 kg x 5

 Créé le :
 21 janv. 2021

 Modifié le :
 9 janv. 2024

 Code beCPG :
 PF37

 Code ERP
 M0602001

 Version :
 1.0



	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion	Unité	% des AQR pour 1 portion
Energie	98		kJ	
Energie	24		kcal	
Matières grasses	< 0,5		g	
dont AG saturés	< 0,1		g	
Glucides	2,6		g	
dont sucres	2,6		g	
Fibres alimentaires	2		g	
Protéines	1,1		g	
Sel	0,03		g	

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect Aubergines grillées en tranches, non pelées

Goût Caractéristique des aubergines grillées, douces et non amères

Odeur Caractéristique des aubergines grillées

Couleur Peau violacée à noire. Chair beige à vert pale

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. coli O157	Inférieur à 10 UFC / g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Staphyloccoques à coagulase +		Dénombrement Listeria monocytogenes	Inférieur à 10 UFC/g
Bacillus cereus	Inférieur à 100 UFC/g		

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
ſ	Teneur en fruits & légumes (%)	100	%		



Aubergines grillées (Italie) 1 kg x 5

 Créé le :
 21 janv. 2021

 Modifié le :
 9 janv. 2024

 Code beCPG :
 PF37

 Code ERP
 M0602001

 Version :
 1.0

CONDITIONNEMENT

UVC					Colis		
Sachet légumes grillés					Colis légumes	grillés	
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE							
UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	40x290x310	12,4	1 000	1 012,4	5	390x260x200	5,13

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Hauteur maxi en mm
9	8	72	360	369,22	