



Société CHRIST

tél : 02-43-89-16-16

fax : 02-43-89-08-89

charles-christ@christ.fr

# Topinambours

## Boîte 3/1

Date d'émission : 05-déc-14

Code document : GDTCDC030

Version : 1.1



MARQUE COMMERCIALE

# GILLET

CONDITIONNEMENT



Unité de vente :

1 boîte 3/1

Unité logistique :

1 pack = 3 boîtes 3/1

Palettisation

packs/rang 11

packs/palette 77

COMPOSITION

61,3%	Topinambours du Val de Loire
38,8%	Eau salée

Les % indiqués sont les poids cibles dans le produit fini.

PERIODE DE RECOLTE

Décembre à Mars

ETIQUETAGE

Liste des ingrédients :

Topinambours, eau, sel de mer, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Caractéristiques organoleptiques :

Topinambours de couleur crème-jaune et de forme arrondie

Texture ferme et tendre, non fibreuse

Flaveur caractéristique, sans goût ni odeur parasite

Déclaration Allergènes (suivant la Directive européenne 2003/89) :

-

Gencod :

3 2 1 5 3 5 6 1 2 2 1 1 6

Poids net total :

2 400 g

Poids net égoutté :

1 470 g

Volume récipient :

2 550ml

Valeurs nutritionnelles et énergétiques/100 g

Valeurs issues des tables Ciqual

Energie	334 kj / 79 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont aci. gras sat	0 g

Glucides	14,8 g
dont sucres	9,6 g

Fibres	2,8 g
Protéines	2,0 g
Sel	0,6 g

AUTRES CARACTERISTIQUES

Origine légumes

France

DLUO :

4 ans

Nombre de portions

+/- 15

Garanties ionisation :

Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé.

Garanties OGM :

Absence de matières premières OGM

Conservation

Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.  
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique et alimentaire et à consommer rapidement

Autres informations

Ce légume, à la saveur délicate rappelant l'artichaut, se prépare comme la pomme de terre et se sert plutôt chaud (en purée, sauté, en gratin ...)