

# Choucroute cuisinée au vin blanc seau 10 kg

## 1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	<b>Charles CHRIST</b> Société Christ-BP4-72160 CONNERRE 02.43.89.16.16 02.43.89.08.89 <a href="mailto:charles-christ@christ.fr">charles-christ@christ.fr</a>
--	--

Le fournisseur est-il également le fabricant :  Oui  NON


Si non, veuillez indiquer, dans le tableau ci-dessous, les coordonnées du fabricant.

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	
--	--

## 2. Certification

IFS v6
  BRC v6
  BIO
  CQ

## 3. Identification du produit

Marque	<b>Charles CHRIST</b> <b>Food Service</b>
N° Article- Reitzel- Christ:	RHF010553001
Dénomination Légale du produit:	<b>Choucroute cuisinée au vin blanc</b>
Visuel	

## 4. Etiquetage

### Listes des ingrédients

**\*Choucroute** (chou, sel) **\* Jus cuisiné** : eau, sel, vin blanc (dont sulfites), exhausteur de goût : glutamate monosodique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium **\* Saïndoux 3%**

Poids net total: 10 kg

Estampille sanitaire: FR 72. 090. 003 CE

Volume récipient: 10,8 L

Code emballer: EMB 72 090 F

Gencod: 3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 2 0 3

### Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

<b>Energie</b>	289 kj / 70 kcal		
<b>Matières grasses</b>	6,0 g	<b>dont acides gras saturés</b>	2,5 g
<b>Glucides</b>	1,5 g	<b>dont sucres</b>	0,8 g
<b>Fibres alimentaires</b>	2,0 g		
<b>Protéines</b>	1,0 g		
<b>Sel</b>	1,1 g		

## 5. Composition

Ingrédients	Poids cible produit fini	% à la mise en œuvre	Provenance
<b>Choucroute</b>	<b>9000 g</b>	90%	France
<b>Sauce cuisinée</b>	<b>1000 g</b>	10%	

## 6. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleris et produits à base de céleris	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites (&gt; à 10 ppm)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Vin blanc</b>
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques et produit à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 7. Conservation

**DLUO :**

**4 mois**

**Marquage :**

**JJ/MM/AA**

**Emplacement**

**Sur le couvercle**

### Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et la lumière

### Après ouverture

A conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 h

## 8. Garanties

<b>Ionisation</b>	<b>Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé</b>
<b>OGM</b>	<b>Absence de matières premières OGM</b>

## 9. Logistique

<b>Nombre de seau / pack</b>	<b>13</b>
<b>Nombre de rang / palette</b>	<b>4</b>
<b>Nombre de seau / palette</b>	<b>52</b>