

Choucroute spéciale brasserie Boite 5/1

1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	Charles CHRIST Société Christ-BP4-72160 CONNERRE 02.43.89.16.16 02.43.89.08.89 charles-christ@christ.fr
--	--

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	Charles CHRIST Food Service
N° Article- Reitzel- Christ:	MNP0101640001
Dénomination Légale du produit:	Choucroute Spéciale Brasserie
Visuel	

4. Etiquetage

Listes des ingrédients	*Choucroute 82% : chou, sel
	* Sauce cuisinée : eau, sel, vin blanc (sulfites), arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme de fumée
	* Viande et gras de porc traités en salaison (eau, sel, conservateur : nitrite de sodium et diacétate de sodium, acidifiant : acide lactique, arôme de fumée
	* Saindoux
	* Baies de genièvre et feuille de laurier.

Poids net total:

Estampille sanitaire:

Volume récipient:

Code emballer:

Gencod:

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

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

5. Composition

Ingrédients	Poids cible produit fini	% à la mise en œuvre	Provenance
Garniture		3%	
Viande			
Légumes		82%	
Chou			
Sauce cuisinée		15%	

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"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vin blanc
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 ans

Marquage :

JJ/MM/AA

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur dans un emballage hermétique, fermé et consommer sous 48 h

8. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé
OGM	Absence de matières premières OGM

9. Logistique

Nombre d'ucv / pack	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	165