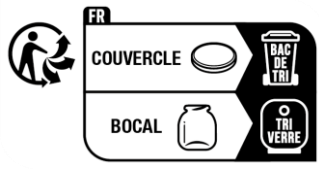


	FNREGISTREMENT	ENR 100 a
	Conserverie Gratien 215 chemin de Bideren - 64390 SAUVETERRE DE BEARN Tél : 05 59 38 59 41 / Fax : 05 59 38 55 14 / Email : contact@gratien.fr	

Dénomination légale	Garbure		
Ingrédients	Bouillon (eau, concentré de tomates, sucre, sel, poivre, persil, ail, thym), manchons de canard, haricots lingots blancs, pommes de terre (sulfites), chou vert, carottes, navets, poireaux, sel, poivre, ail.		
Allergènes	Présence volontaire : sulfites Présence fortuite : traces possibles de gluten et céleri.		
Origine viande	France	DDM	4 ans
OGM	Absence	Ionisation	Absence
Identification du produit sur l'emballage	FR 64.513.006 CE	Dénomination produit N° de lot DDM	
Conseils de conservation	A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité avant ouverture. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.		
Conseils de préparation	Versez le contenu du bocal dans une casserole et faire mijoter environ 15 à 20 minutes à feu doux.		
Consignes de tri			
Informations de conditionnement	Conditionnement	760g	
	Types de contenant	Bocal verre + capsule métallique	
	Ouverture facile	Non	
	Diamètres (mm)	100	
	Hauteurs (mm)	137,2	
	Poids net (kg)	0,760	
	Poids brut (kg)	1,170	
	Nombre de produits colisés	6	
	Sous film plastique	Oui	
	Dimensions pack (mm) (L x l x h)	300 x 200 x 137,2	
	Poids du pack (kg)	7,02	
	Nombre de colis par rangées	13	
	Nombre de rangs par palette	6	
	Nombre de colis par palette	78	
	Nombre d'unités par palette	468	
Poids de la palette (kg)	547,56		
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)	Energie : 87kcal, 364kJ	Matières grasses : 4,4g Glucides : 3,8g Protéines : 6,9g	dont AG saturés : 1,7g dont sucres : 1,2g Sel : 0,83g
Critères microbiologiques	Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (norme AFNOR NF V 08-408)		

