

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Site	Certifications	N° agrément
01- Saint Jean - Romans-sur-Isère	Biologique (applicable aux produits biologiques), IFS Food, ISO 14001, ISO 50001, Label Rouge et IGP (applicable aux Ravioles du Dauphiné)	FR 26-281-031 CE

<b>Dénomination légale</b>	Pâtes fraîches farcies à la viande de volaille, avec arôme naturel, surgelées
<b>Code EAN UVC</b>	8436023320412
<b>Durée de vie minimum à livraison</b>	3 Mois
<b>Nombre de portions</b>	7
<b>Poids net UVC</b>	1 000 g
<b>Code douanier</b>	19022099- Pâtes alimentaires
<b>Description du conditionnement</b>	Sachet



**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs pour 100g	Unité
Energie	1 105	kJ
Energie	262	kcal
Matières grasses	5	g
dont AG saturés	1,3	g
Glucides	42	g
dont sucres	1,5	g
Fibres alimentaires	2,4	g
Protéines	11	g
Sel	1,3	g

## Cappelletti Volaille surgelé sachet kg GELAND

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

<b>Liste des ingrédients</b>	Pate 65%: Semoule de BLE dur de qualité supérieure, eau, OEUFS (140 g par Kg semoule). Farce 35% : Préparation de viande de dinde cuite 10,3 % (dinde 9,5%, eau, fécule de pomme de terre, sel, poivre), chapelure (BLE), eau, RICOTTA, oignons, huile de tournesol, couscous (BLE), sel, arôme naturel. (Pourcentages exprimés sur l'ensemble du produit) Viande de dinde origine : France.	
<b>Allergènes</b>	<u>Contient</u> : gluten, lait, oeuf  <u>Peut contenir des traces de</u> : fruits à coque, soja	
<b>Format produit</b>	Longueur (mm)	35.0
	Largeur / diamètre (mm)	15.0
	Poids unitaire moyen (g)	5.0
	Tolérance poids (g)	0.4
	Épaisseur (mm)	0.9
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver à -18°C	
<b>Précautions d'emploi</b>	Ne jamais recongeler un produit décongelé	
<b>Mode de préparation</b>	Produit à consommer après cuisson. Plongez les produits dans de l'eau frémissante et faites cuire 8 min. Accommodez à votre goût, beurre frais, gruyère, parmesan, jus de viande ou sauce tomate.	
<b>Infos RHF</b>	Rendement de cuisson à l'eau	1.5
	Fréquence de consommation selon le GEMRCN	La fréquence de service recommandée par le GEMRCN est de 3/20 repas successifs pour les enfants (plus de 3 ans) et adolescents, et de 4/20 pour les adultes et personnes âgées en cas de portage à domicile.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Catégorie FCD 9.9 Produits traiteurs cuits autres que cuits dans l'emballage

Références réglementaires : règlement CE 2073/2005. Application des critères FCD en vigueur.

Critères de sécurité alimentaire:	
<b>Listeria monocytogenes</b>	100 /g
<b>Salmonella</b>	Non détecté dans 25g
Critères d'hygiène des procédés: produits traiteurs cuits autres que dans leur emballage	
<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	100 000 /g
<b>Flore lactique</b>	Indicatif
<b>Rapport FT/FL</b>	10
<b>Escherichia coli</b>	10 /g
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 /g
<b>Bacillus cereus</b>	100 /g
<b>Clostridium perfringens (applicable uniquement pour produits contenant de la viande ou produit de la mer)</b>	30 /g

### CONDITIONNEMENT

UVC		MATÉRIAUX		
Etiquette		Papier-carton autre que briques - Papier		
Film		Plastique - OPA15+PE50 69µ		
UVC	Dimensions (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g
1	270x220x60	10,9	1000,00	1010,89

COLIS		MATÉRIAUX	
Carton		Papier-carton autre que briques - Carton	
Etiquette		Papier-carton autre que briques - Papier	
PCB	Dimensions extérieures (Lxlxh) en mm	Poids net Colis en kg	Poids brut env en kg
5	296x259x246	5,00	5,28

PALETTE				MATÉRIAUX			
Palette europ 80x120				Autres matériaux - Bois			
Film étirable							
Nb colis/ couche	Nb couche/ palette	Nb colis/ palette	Nb UVC/ Palette	Hauteur maxi en mm	Dimensions (Lxl) en mm	Poids net Palette en kg	Poids brut env en kg
12	7	84	420	1872	1200x800	420,00	463,8