

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

Dénomination légale	Pâtes fraîches farcies à la ricotta et aux épinards, surgelées
Code EAN UVC	8436023323192
Durée de vie minimum à livraison	3 Mois
Nombre de portions	7
Poids net UVC	1 000 g
Code douanier	19022099- Pâtes alimentaires
Description du conditionnement	Sachet



CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g	Unité
Energie	1 032	kJ
Energie	244	kcal
Matières grasses	3,1	g
dont AG saturés	1,7	g
Glucides	43	g
dont sucres	1,6	g
Fibres alimentaires	2	g
Protéines	10	g
Sel	1	g

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Liste des ingrédients	Pate 65%: Semoule de BLE dur de qualité supérieure, eau, OEUFS (140 g par Kg de semoule), épinards déshydratés 0,48%. Farce 35 % : RICOTTA 14%, épinards 8,4%, chapelure (BLE), couscous (BLE), sel, (eau), arôme naturel (LAIT), ail, muscade. (Pourcentages exprimés sur l'ensemble du produit).	
Allergènes	<u>Contient</u> : gluten, lait, oeuf <u>Peut contenir des traces de</u> : fruits à coque, soja	
Format produit	Longueur (mm)	35.0
	Largeur / diamètre (mm)	15.0
	Poids unitaire moyen (g)	5.0
	Tolérance poids (g)	0.4
	Épaisseur (mm)	0.9
Conditions de conservation	A conserver à -18°C	
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Mode de préparation	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.	
Infos RHF	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:	
Listeria monocytogenes	100 /g
Salmonella	Non détecté dans 25g
Critères d'hygiène des procédés: produits traiteurs cuits autres que dans leur emballage	
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 /g
Flore lactique	Indicatif
Rapport FT/FL	10
Escherichia coli	10 /g
Staphylocoques à coagulase +	100 /g
Bacillus cereus	100 /g
Clostridium perfringens (applicable uniquement pour produits contenant de la viande ou produit de la mer)	30 /g

CONDITIONNEMENT

UVC		MATÉRIAUX		
Film		Plastique - OPA15+PE50 69µ		
Etiquette		Papier-carton autre que briques - Papier		
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