

### 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 ricotta et aux épinards, surgelées
<b>Code EAN UVC</b>	8436023323192
<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	1 032	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

<b>Liste des ingrédients</b>	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).	
<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		
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