



# Ravioli Tofu Basilic biologique

## Cuisinés Sauce Végétarienne

### Ingrédients :

Ravioli\* 20% : semoule de **blé dur\***, eau, **tofu\*** \*17.5% (eau, **soja\***, chlorure de calcium et de magnésium), **chapelure\***(farine de **blé\***, levure de bière\*, sel), oignons frits\*\* (oignons\*, huile d'olive\*, jus de citron\*), huile de tournesol\*, basilic\* 1.3%, ail\*, herbes de Provence\*, poivre gris\*.

Sauce 80%: purée de tomate\*, oignons\*, **tofu\*\***, huile de tournesol\*, champignons de Paris\*, carottes\*, sel, sucre de canne\*, huile d'olive\*, basilic\*\*, épices\* et aromates\*, bouillon de légumes\* (contient du **céleri\***).

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

**Conditions de Stockage :** dans son emballage fermé, à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours.

**Durée de vie du produit / DDM :** 24 mois

**Poids net - contenance - format :** 2,00 kg, Dpk 2 L 220 x 300 Alu Valbio

**Nombre de Portions :** 6 à 12 portions

**Mode d'emploi :** Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante. Au four: verser le contenu dans un plat. Laisser au four à 150°C pendant 30 minutes.

### Conseils d'utilisation :

Les ravioli tofu-basilic constituent un repas complet alliant qualité gustative et nutritionnelle. Vous apprécierez ces ravioli à la face riche en tofu aussi bien simplement accompagnés de leur sauce tomate cuisinée, que gratinés au four avec un peu de fromage râpé.

### Garantie :

**Sans OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionique.

**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

**Colorants, Conservateurs :** Absence.

**Origine des matières premières :** \* ingrédients origine France

Ravioli fabriqués à Carpentras



**Origine de la transformation :** France.

Certifié par ECOCERT SAS - FR-BIO-01

Produit conforme au mode de production biologique et à la décision n°82 du CTCPA.



### Détails Emballages :

Complexe OPET/ALU/OPA/CPP **Garanti sans Phtalates, sans Bisphénol A**

Doypack ® de dimensions 220x300mm.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

**Codifications du produit :** marquage au jet d'encre sur la poche, DDM sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + centième de fabrication.

**Codification carton :** étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD UVC 3260930200766

GENCOD COLIS 03260930200766

Palettisation	Dimensions	Poids Brut	Les informations mentionnées sur l'étiquette de traçabilité (sur le carton) et/ou sur la poche sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.
3 UVC / carton 16 cartons / couche 5 couches / palette 240 UVC / palette	PCB en mm : 295 X 180 X 181	6,07 kg	
	PALETTE EUR H = 105 cm	506,00 kg	Code Emb. : 84031C

CONSERVERIE DAVIN - 648, avenue des Marchés - 84200 CARPENTRAS

Tél. : 04 90 63 40 90 - Fax. : 04 90 60 63 83

Site Internet : www.conserverie-davin.com - Contact e-mail : conserveriedavin@wanadoo.fr



# Ravioli Tofu Basilic biologique Cuisinés Sauce Végétarienne

**Caractéristiques Physico-chimiques :**

Poids net égoutté > 55%  
Nb de ravioli abîmés < 5%

**Caractéristiques Microbiologiques :**

- Sur chaque lot-  
Stabilité à l'étuve à 37°C conformément aux normes NF V08-402, V08-409  
Arrêté du 21 décembre 1979

**Caractéristiques Organoleptiques :**

Les ravioli Valbio sont élaborés avec des pâtes fraîches. Ravioli plié forme "coussin".  
Entre 100 et 120 ravioli par porche.



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	AR**
Energie	405 kJ / 97 Kcal	4 %
Matières grasses dont	2,7	3 %
- acides gras saturés	0,4	2 %
Glucides dont	14	5 %
- sucres	4,1	4 %
Fibres alimentaires	1,8	
Protéines	3,4	6 %
Sel	1,1	18 %

\*\* Apport de référence pour un adulte-type  
(8400 kJ/2000 kcal)

**Recommandations GEMRCN (France métropolitaine) Grammages recommandés**

Famille d'aliments : Plats composés / Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce

Enfants en maternelle : 180g  
Enfants en élémentaire : 250g  
Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile : 250 à 300g

**Allergènes :**

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	PRESENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Oeufs et produits à base d'oeufs	TRACES EVENTUELLES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland, et produits à base de ces fruits	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	PRESENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE