

*Ravioli à la Volaille BIO Cuisinés
Sauce Italienne*

Version
18

Page
1/2

Date
29/04/2024

Ingrédients :

Purée de tomate* (71%) (eau, concentré de tomate*), ravioli à la volaille* (17%) [pâte* : semoule de **BLÉ***, eau ; farce* : viande de dinde* (origine UE), chapelure* (**GLUTEN**), eau, oignons*, huile d'olive*, jus de citron*, huile de tournesol*, sel, persil*, ail*, muscade*, poivre*], oignons*, viande de poulet* *origine France (2.8%), carottes*, huile de tournesol*, sel marin, sucre de canne*, bouillon de légumes* (**CÉLERI**), épices* et herbes aromatiques*.

Viandes de volaille (poulet et dinde) : 7.5% du poids net total

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 / DLUO : 24 mois.

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

Nombre de Portions : 8 à 12 portions

Mode d'emploi :

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.

Conseils d'utilisation :

Les ravioli à la volaille sont cuisinés avec soin dans une sauce alliant harmonieusement les saveurs de la viande à la tomate.

Au four: verser le contenu dans un plat. Laisser au four à 150° pendant 30min.

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 ionisant.

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

Colorants, Conservateurs : Absence.

Origine des matières premières : *viande de volaille origine France

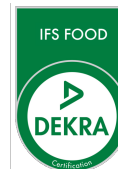
*ingrédients d'origine biologique, origine UE / non UE

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. Éligible Loi EGALIM



Détails Emballages :

Complexe OPET/ALU/OPA/OPP. **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 3260930200827

GENCOD COLIS 03260930200827

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 : 295x181x181	6,07 kg	
	PALETTE EUR H = 105 cm	506,00 kg	

Code Emb. : 84031C

N° Estampille sanitaire : FR 84.031.003 CE

*Ravioli à la Volaille BIO Cuisinés
Sauce Italienne*

Version
18

Page
2/2

Date
29/04/2024

Caractéristiques Physico-chimiques :

Poids net égoutté de ravioli supérieur ou égal à 55% conformément à la décision n°82 du CTCPA

Caractéristiques Microbiologiques :

-Sur chaque lot-
Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément à la norme NF V08-408

Caractéristiques Organoleptiques :

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



Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	AR**
Energie	311 kJ / 74 Kcal	3 %
Matières grasses dont	1,8	3 %
- acides gras saturés	0,3	2 %
Glucides dont	10,2	4 %
- sucres	3	3 %
Fibres alimentaires	1,1	
Protéines	3,5	6 %
Sel	0,9	20 %

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

Recommandations GEMRCN Grammages recommandés

Famille d'aliments : Plats composés

Enfants en maternelle : 180g
Enfants en élémentaire : 250g
Adultes et adolescents : 250-300g personnes âgées à domicile : 175-250g

Allégations nutritionnelles :

"Faible teneur en matières grasses" < 3g/100g
"Source de protéines" : plus de 12% de l'énergie apportée par les protéines

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	TRACES EVENTUELLES
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	TRACES EVENTUELLES
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