



VERSION 18 du 29/01/2024

RATATOUILLE BIO



Idéal menu végétarien

Informations du produit

Désignation :	RATATOUILLE BIO	Poids net (en g) :	4000
Marque :	BIOVIVER	Poids net égoutté (en g) :	
Gencod :	3307130070345	Système de fermeture :	Serti 5/1
Code interne :	1418995		
Contenant :	Boite 5/1		

Présentation produit

Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT



Préparés par nos soins dans notre conserverie tous nos produits sont confectionnés avec des produits de qualité sélectionnés en **partenariat avec des producteurs engagés dans notre démarche**. Depuis plus de 50 ans, la conserverie Bioviver transforme des fruits et des légumes **100% issus de l'agriculture biologique**.

La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)
Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV
Contact commercial : adv-bioviver@leanature.com

Conseil d'utilisation

Notre savoureuse ratatouille est l'accompagnement idéal de vos viandes ou poissons. Elle allie de délicieux légumes mijotés à un délicat assaisonnement aux herbes de Provence.
Vous pouvez la consommer chaude, en la faisant cuire quelques minutes en casserole à feu doux. Vous pouvez également l'utiliser en salade, froide avec un oeuf poché par exemple. Envie d'une tarte ou d'une pizza végétarienne ? Notre ratatouille se suffit à elle même comme garniture riche et goutue.

Conseil de conservation

A conserver à température ambiante. Après son ouverture à conserver au frais et à consommer rapidement

Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.
Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.
Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.
Conseils de préparation présents sur étiquette.



Description du produit

Sans arôme ajouté

Ingrédients

Légumes* en morceaux (87%) [tomates* (cubes de tomates*, jus de tomate*), courgettes*, aubergines*, oignons*, poivrons rouges*, poivrons verts*], double concentré de tomate*, huile de tournesol* désodorisée, sucre de canne* équitable, huile d'olive* vierge extra, plantes aromatiques*, sel marin, purée d'ail*, jus concentré de citron*, poivre noir *

***Produits issus de l'agriculture biologique**

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique : **100%** logo AB

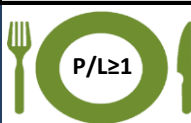


Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

<u>Allergènes</u>	Peut contenir des traces de céleri
<u>Agriculture</u>	UE/non UE
<u>Transformé en</u>	Lot-et-Garonne

Recommandations GERCM (France métropolitaine)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en primaires	Adultes, adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Nombre de portions / unité établies sur la classe d'âge			Fréquence recommandée	Classement GEM-RCN du plat
Enfants de moins et plus de 18 mois	Enfants en maternelle et en primaire	Adolescents, adultes et personnes âgées	(hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)	
33	40	27	0	

Garantie non-OGM : Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

Garantie non-ionisation : Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

DLUO : Jour fabrication + 36 mois

Données nutritionnelles

Valeurs moyennes pour	100g	120g	150g
Valeurs énergétiques	267kJ 64Kcal	320kJ 77Kcal	401kJ 96Kcal
Matière grasse	3,50g	4,20g	5,25g
dont acides gras saturés	0,50g	0,60g	0,75g
Glucides	6,10g	7,32g	9,15g
dont sucres	5,20g	6,24g	7,80g
Fibres alimentaires	1,70g	2,04g	2,55g
Protéines	1,20g	1,44g	1,80g
Sel	0,47g	0,56g	0,71g

Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :
Stabilité étuvage : 7J à 37°C
Delta pH < 0,5

Caractéristiques physico-chimiques :
TU1 = **3940g**
Poids net moyen > poids nominal
Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1

	Cible	Tolérance >	Tolérance <
pH	4,30	4,50	4,10
Indice de BRIX	8,5	10,5	6,5
Viscosité (Bostwick)	NA	NA	NA

Caractéristiques organoleptiques :
Aspect : Morceaux de légumes, dans sauce tomate
Odeur : Caractéristique
Saveur : Fondant, aromatique

Palettisation

	Unité de livraison (UL)	Palette
Conditionnement	Boite 5/1	
Poids net (g)	4 000	700 000
Poids net égoutté (g)		
Poids brut (g)	4 380	786 500
Dimensions (Lxlxh) mm	155x155x156	1200x800x 1 380

Palettisation	UC/couche	Couches/palette	UC/palette
	35	5	175