


Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien  14/04/2019 5896-5897-V1	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>RAVIOLI PUR BŒUF</b>	

### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Ravioli pur bœuf



Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DDM
3112940726593	1/2 OF	400 g	1	3 ans
3112940726609	4/4 OF	800 g	2	3 ans

### INGREDIENTS

Eau, ravioli [pâte (semoule de **blé** dur, eau, gluten de **blé**), farce (viande bovine\* 4%, chapelure (farine de **blé** ; eau ; sel ; levure), eau, semoule de **blé** dur, plantes aromatiques, huile de colza, oignons, carottes, sel, poivre, arôme)], concentré de tomate 6%, viande bovine\* 3,5%, oignons, carottes, huile de colza, sel, sucre, arômes (contient **blé**), amidon modifié de maïs. \* Origine : France. Traces possibles d'œufs.

### VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit

Energie	407 97	kJ kcal
Matières grasses	2,9	g
dont acides gras saturés	1,0	g
Glucides	13	g
dont sucres	2,4	g
Protéines	3,9	g
Sel	0,85	g

### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

### MODE D'EMPLOI

A la casserole : Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire réchauffer 5 à 6 minutes \* à feu doux, tout en remuant de temps en temps. \* 6 à 8 minutes pour le format 4/4.

### CARACTERISTIQUES

Allergènes : Blé et dérivés de blé, selon la réglementation européenne.

OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

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

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

Microbiologie : Norme AFNOR NF V08-408 : test de stabilité réalisé sur 3 récipients de chaque lot avec mise à l'étuve pendant 7 jours, à Température ambiante et à 37°C (à 55°C à titre indicatif).  
=> Absence de bombage et variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.

### REGLEMENTATION

Conforme à la décision n° 82 du CTCPA.