

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

Dénomination légale Ravioles du Dauphiné surgelées
Code EAN UVC 3266140051020
Code EAN colis 3266140053086
Code EAN palette 83266140053082
Durée de vie minimum à livraison 6 Mois
Nombre de portions 5 à 8
Poids net UVC 1 000 g
Code douanier 19022099- Pâtes alimentaires
Description du conditionnement Sachet



CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g	Unité
Energie	1 175	kJ
Energie	280	kcal
Matières grasses	12	g
dont AG saturés	7,6	g
Glucides	30	g
dont sucres	1,9	g
Fibres alimentaires		g
Protéines	13	g
Sel	1,4	g

**Ravioles du Dauphiné LR/IGP surgelées sachet kg
ROYANS**

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Liste des ingrédients	Pate 50%: Farine de BLE tendre 37%, eau, OEUFS frais 4,7%, contient huile de tournesol et/ou huile de colza. Farce 50 % : FROMAGE blanc frais, COMTE, EMMENTAL français est-central, persil 3%, OEUFS frais 1,3%, sel, BEURRE. (Pourcentages exprimés sur l'ensemble du produit)	
Allergènes	<u>Contient</u> : gluten, lait, oeuf	
Allégations	Oeufs ORIGINE FRANCE conformément au cahier des charges Label rouge/IGP raviole du Dauphiné Oeufs de poules élevées en plein air Blé français Les Toques Blanches Lyonnaises Persil de la Drôme Label Rouge Indication Géographique Protégée	
Format produit	Longueur (mm)	23.5
	Tolérance longueur (mm)	1.0
	Largeur / diamètre (mm)	18.2
	Tolérance largeur (mm)	0.5
	Poids unitaire moyen (g)	1.3
	Tolérance poids (g)	0.1
Conditions de conservation	A conserver à -18°C	
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Mode de préparation	Produit à consommer après cuisson. •Portez 2 litres d'eau à frémissement, avec un filet d'huile ou un cube de bouillon de volaille. •Plongez les ravioles encore surgelées dans l'eau. •Remuez délicatement avec une écumoire. Ne laissez jamais bouillir les ravioles. •Laissez frémir pendant 2 minutes seulement et ramassez les ravioles à la surface de l'eau à l'aide de l'écumoire. Les ravioles sont fragiles, ne les égouttez pas dans une passoire. •Déposez-les immédiatement dans un plat chaud avec un filet d'huile d'olive ou de la crème fluide, ou directement dans les assiettes. Dégustez sans attendre !	
Infos RHF	Rendement de cuisson à l'eau	1.3
	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 9.10 Produits crus totalement ou partiellement

Références réglementaires : règlement CE 2073/2005. Application des critères FCD en vigueur.

Critères de sécurité alimentaire:	
Listeria monocytogenes	100 /g
Salmonella	Non détecté dans 25g
Critères d'hygiène des procédés: produits traiteurs cuits autres que dans leur emballage	
Flore Aérobie Mésophile 30°C	1 000 000 /g
Flore lactique	Indicatif
Rapport FT/FL	100
Escherichia coli	10 000 /g
Staphylocoques à coagulase +	10 000 /g
Bacillus cereus	500 /g
Clostridium perfringens (applicable uniquement pour produits contenant de la viande ou produit de la mer)	30 /g

CONDITIONNEMENT

UVC		MATÉRIAUX		
Film		Plastique - PE coex 70µ		
UVC	Dimensions (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g
1	296x230x35	10,6	1000,00	1010,61

COLIS		MATÉRIAUX		
Carton		Papier-carton autre que briques - Carton		
Scotch		Plastique - Plastique autre		
Etiquette		Papier-carton autre que briques - Papier		
PCB	Dimensions extérieures (LxIxh) en mm	Poids net Colis en kg	Poids brut env en kg	
5	296x259x242	5,00	5,39	

PALETTE				MATÉRIAUX			
Palette europ 80x120				Autres matériaux - Bois			
Intercalaire				Papier-carton autre que briques - Carton			
Film étirable				Plastique - PE			
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	473,2