



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/VB/020153

# Cappelletti Tofu Épinards

## Sauce Fromage

Version  
N°1  
Date  
05/03/10

Page  
1/2

### Ingrédients:

Cappelletti 20%: semoule de blé dur\*, eau, tofu\*  
14%, épinards\* 7%, chapelure\*, huile de  
tournesol\*, sel de Camargue, poivre\*.

Sauce: tomate\* et purée de tomate\*, oignon\*,  
huile de tournesol\*, fromages 2,5% (emmental\*,  
fromage de chèvre\*), sel de Camargue, sucre de  
canne\*, herbes de Provence\*, basilic\*,  
ciboulette\*, ail\*, poivre\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

pour 100g:

101 kcal / 426 kJ

Protéines 4,4 g

Glucides 13,9 g

Lipides 3,1 g

Sodium 0,44 g



**Conditions de Stockage:** dans son emballage fermé, à température ambiante.

**DLUO :** 24 mois

**Poids net - contenance - format :** 2 kg, sachet Doypack ®

**Nombre de Portions:** 8 à 20 portions

### 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/Colorants:** Absence

**Origine des matières premières:** Union Européenne.

**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.



### Mode d'emploi:

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

### Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm.

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA  
+ lettre année + n° de lot.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020153 4

#### Palettisation

3 UVC / carton

16 cartons/couche

4 couches / palette

192 UVC / palette

#### Dimensions

PCB en mm:  
295x180x181

PALETTE EUR  
80x120:  
H = 120 cm

#### Poids Brut

6,075 Kg

465,00 Kg



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/VB/020153

# Cappelletti Tofu Épinards

## Sauce Fromage

Version  
N°1

Date  
05/03/10

Page  
2/2

### Caractéristiques Physico-Chimique:

Poids net égoutté  $\geq 55\%$   
Nb de ravioli abîmés  $< 5\%$

### Résidus de Pesticides:

	Cible	Seuil détection
Organo-chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-phosphorés	non détectés	10ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

### Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37° et à 55° conformément aux normes NF V08-402, V08-409.  
Arrêté du 21 Décembre 1979.

### Conseils d'Utilisation:

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

### Caractéristiques Organoleptiques:

Les cappellettis Tofu—Épinards associent le moelleux des pâtes à la douceur du tofu. Relevé d'une sauce tomate, emmental et chèvre, c'est un plat riche en goût et coloré. La complémentarité des céréales, du tofu et de la tomate apporte glucides, protéines et fibres.

### 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
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	PRESENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
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 SO <sup>2</sup>	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE