



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/VB/020076

# Ravioli Tofu Basilic biologique

## Sauce Végétarienne

Version  
N°4  
Date  
25/02/10

Page  
1/2

### Ingrédients:

Pâte (semoule de blé dur\*, eau), farce (tofu\* 64,5%, chapelure\*, oignons frits\*, huile d'olive\*, basilic\* 4,5%, sel de Camargue, ail\*, herbes de Provence\*, poivre gris\*), sauce (purée de tomate\*, oignons\*, tofu\*, huile de tournesol\*, champignons de Paris\*, carottes\*, sel, sucre de canne\*, huile d'olive\*, Basilic\*, épices\* et aromates\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

91 kcal / 383 kJ  
Protéines 2,8 g  
Glucides 11,9 g  
Lipides 3,7 g



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

**DLUO :** 18 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 020076 6

### 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/020076

# Ravioli Tofu Basilic biologique

## Sauce Végétarienne

Version  
N°4

Date  
25/02/10

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° conformément aux normes NF V08-402.

### Conseils d'Utilisation:

Les ravioli tofu-basilic constituent un repas complet alliant qualité gustatives et nutritionnelle. Vous apprécierez ces ravioli à la farce riche en tofu aussi bien simplement accompagnés de leur sauce tomate cuisinée, que gratinés au four avec un peu de fromage râpé.

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

### Caractéristiques Organoleptiques:

Ravioli grand format double feuille dentelé.

Entre 150 et 200 ravioli par poche.

### 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)	ABSENCE
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	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 SO <sup>2</sup>	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE