



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020082

Ravioli à la Volaille biologique

Sauce Italienne

Version
N°3
Date
03/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Pâte (semoule de blé dur*, eau), farce (viande de volaille*, chapelure*, carotte*, oignons*, poireau*, huile de tournesol*, sel de Camargue, bouillon clair de légumes*, poivre gris*, thym*), sauce (purée de tomate*, viande volaille*, oignons*, carotte*, huile de tournesol*, sel fin, sucre de canne*, ail*; huile d'olive*, bouillon de légumes*, épices* et aromates*).

Viande de volaille: 8% du poids net total.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

pour 100g:

93 kcal / 391 kJ

Protéines 3,2 g

Glucides 12,1 g

Lipides 3,6 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/Additifs/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 + estampille vétérinaire.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020082 7

FR
84.031.03
CE

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

CONSERVERIE DAVIN – 648, Avenue des Marchés – 84200 CARPENTRAS

Tél. 04.90.63.40.90 – Fax. 04.90.60.63.83

Site Internet : www.conserverie-davin.com - Contact e-mail: conserveriedavin@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020082

Ravioli à la Volaille biologique

Sauce Italienne

Version
N°3

Date
03/03/10

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:

Les ravioli à la volaille sont cuisinés avec soin dans une sauce alliant harmonieusement les saveurs de la viande à la tomate.

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	ABSENCE
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 ²	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE