



FICHE TECHNIQUE

Page : 1/2

Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thuriën

Référence : V3 - SQ/PLC/1676

Date : 7/02/2023

MERLU BLANC & RIZ LONG SAUCE AU BEURRE BLANC

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Riz et merlu blanc, sauce au beurre blanc (21%)
Code produit	1676
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Bi-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Riz préparé 42,3% (riz précuit, carottes 3%, huile de colza, sel), MERLU BLANC 26,6%, eau, carottes 3.9%, CREME 2,3%, échalotes 2.3%, BEURRE 2,1%, amidons, vinaigre d'alcool, sel, fibres de citron, arôme naturel de de POISSON, poivre, arôme naturel de thym, arôme naturel de laurier, curcuma.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

+ PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL, NI CONSERVATEUR

SOURCE DE PROTEINES



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Allergènes : Poisson et dérivés de poisson, lait et dérivés de lait, 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.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de merlu blanc accompagné de riz avec une sauce à base de crème, d'échalotes et de beurre.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 12 mois
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none">Température ambiante pendant 7 joursA 37°C pendant 7 jours Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thuriën
 Référence : V3 - SQ/PLC/1676
 Date : 7/02/2023

FICHE TECHNIQUE

MERLU BLANC & RIZ LONG SAUCE AU BEURRE BLANC

Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	500	1501	18	Glucides (g)	15	46	18
Energie (kcal)	119	357	18	Dont sucres (g)	0.6	1.8	2
Matières grasses (g)	3.5	11	15	Fibres alimentaires (g)	1.5	4.5	
Dont acides gras saturés (g)	1.5	4.5	23	Protéines (g)	5.7	17	34
				Sel (g)	0.68	2.0	34

*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ **Conditionné sous atmosphère protectrice**
- ✓ **Conseils de remise en température :**



PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 013 245 6

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.