



FICHE TECHNIQUE

Page : 1/2

Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien

SAUMON & TAGLIATELLES SAUCE A L'OSEILLE

Référence : SQ/PLC/1675 – V5
Date : 30/01/2023

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Tagliatelles, sauce à l'oseille (29%) et saumon	
Code produit	1675	
Gamme	Plats cuisinés	
Format	Barquette micro-ondable Bi-compartment	
Poids Net Total	300 g	

Liste des Ingrédients	Pâtes tagliatelles préparées 37% (eau, semoule de BLE dur, OEUFS, huile de colza, sel, vinaigre d'alcool), SAUMON 25%, eau, CREME, carottes 3,4%, amidons, oseille 1,7%, échalotes 1,5 %, BEURRE, sel, fibres de citron, vin blanc, arôme naturel de POISSON, jus concentré de citron, 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

+ PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL

RICHE EN PROTEINES



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Allergènes : Gluten et dérivés de blé, poisson et dérivés de poisson, lait et dérivés de lait, œufs et dérivés d'œufs, 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 saumon, de tagliatelles et de carottes avec une sauce à base de crème, d'oseille et de beurre.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 15 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 jours▪ A 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 Thurien
Référence : SQ/PLC/1675 – V5
Date : 30/01/2023

FICHE TECHNIQUE

SAUMON & TAGLIATELLES SAUCE A L'OSEILLE

Page : 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	542	1627	19	Glucides (g)	10	30	12
Energie (kcal)	130	389	19	Dont sucres (g)	0.5	1.5	2
Matières grasses (g)	6.1	18	26	Fibres alimentaires (g)	1.1	3.3	
Dont acides gras saturés (g)	1.9	5.7	29	Protéines (g)	8.0	24	48
				Sel (g)	0.71	2.1	35

*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 / PRÉPARATION :

- ✓ 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 013 246 3

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.