



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| | |
|----------------------------|---|
| Dénomination Réglementaire | Couscous végétarien aux légumes et aux boulettes |
| Code produit | 7971 |
| Gamme | Plats cuisinés |
| Format | Barquette micro-ondable Bi-compartment |
| Poids Net Total | 320 g |

| | |
|-----------------------|---|
| Liste des Ingrédients | Boulettes végétariennes 18,5 % (eau, protéines de SOJA, lentilles corail précuites 1.5%, amidon de pois, protéines de pois, épices et plantes aromatiques, huile de colza, poudre de blanc d'OEUF, sel), boulgour précuit 13,5 % (eau, BLE dur précuit concassé, sel, huile de colza), semoule de couscous préparée 13,5 % (eau, semoule de BLE dur, huile de colza, sel), eau, carottes 11,5 %, navets 7,5 %, courgettes 7,5 %, pois chiches réhydratés 3 %, concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, amidon, sel, épices, coriandre, arômes naturels (dont CELERI). Tous les pourcentages sont exprimés sur le poids net total. |
| Code Emballeur | 56251E |

| NOMBRE DE PARTS | |
|-----------------|---|
| Adultes | 1 |

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

| | |
|---|----------------------------|
| pH (à titre indicatif) | Information non disponible |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | |

- Allergènes :** Blé et dérivés de blé, soja et dérivés de soja, céleri et dérivés de céleri, 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 DU PRODUIT :

Plat cuisiné composé de semoule et de boulgour, accompagnés de boulettes végétariennes et de légumes.

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 |



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

| | Pour 100 g de produit |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Energie | 408 kJ (97 kcal) |
| Matières grasses (g) | 2.4 |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.3 |
| Glucides (g) | 11 |
| Dont sucres (g) | 1.5 |
| Fibres alimentaires | 3.8 |
| Protéines (g) | 6.5 |
| Sel (g) | 0.67 |

CONDITIONS DE CONSERVATION / PRÉPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures »
- ✓ **Préparation au micro-ondes** : Percez l'opercule avec une fourchette. Faites réchauffer au micro-ondes 2 à 3 minutes selon la puissance du four. Retirez l'opercule.
- ✓ **Préparation au bain marie** : Plongez la barquette dans l'eau frémissante pendant 8 minutes environ, sans percer ni retirer l'opercule. Egouttez puis retirez l'opercule.

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 017800 235461 |

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.