



Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V2 - SQ/PLC/6807

Date : 29/04/2021

FICHE TECHNIQUE

BLANQUETTE DE VEAU & SON RIZ

Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Blanquette de veau et riz
Code produit	6807
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Mono-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Riz préparé 38% (riz précuit, huile de tournesol, sel), viande de veau traitée en salaison et précuite 20% (viande de veau 19% [origine : France], eau, amidon de pois, sel), eau, CREME, carottes 5%, champignons de Paris 5%, oignons 0.5%, huile de colza, amidon de maïs, vin blanc, amidon de manioc, fibre de citrus, protéines de LAIT, sel, poivre, arôme naturel de laurier, arôme naturel de thym.	
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

VIANDE ORIGINE FRANCE



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Allergènes : 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 viande de veau origine France dans une sauce à la crème, aux carottes et aux champignons, le tout accompagné de riz.

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 - 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 : V2 - SQ/PLC/6807

Date : 29/04/2021

FICHE TECHNIQUE

BLANQUETTE DE VEAU & SON RIZ

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)	514	1542	18	Glucides (g)	15	45	17
Energie (kcal)	122	367	18	Dont sucres (g)	0.5	1.5	2
Matières grasses (g)	4.2	13	18	Fibres alimentaires (g)	1.2	3.6	
Dont acides gras saturés (g)	1.6	4.8	24	Protéines (g)	5.5	17	33
				Sel (g)	0.77	2.3	39

*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		3017800243770

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.