

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Penne (spécialités céréalières) et légumes au basilic, aromatisé</b>
Code produit	2999
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette micro-ondable</b> Mono-compartiment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Spécialités céréalières au blanc d'œuf précuites 19 % (eau, semoule de BLE dur, poudre de blanc d'ŒUFS), eau, pulpe de tomates au jus 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron), courgettes 7%, carottes 5,8%, oignons 5,8%, brocolis 4,6 %, CREME, poivrons rouges 2,9%, lentilles corail précuites, double concentré de tomate, fromage à pâte dure râpé (LAIT de vache, sel, coagulant microbien), huile d'olive vierge, basilic 0,7%, sel, huile de colza, ail, amidon, thym, gélifiant : gomme guar, arôme naturel de basilic avec autres arômes naturels, poivre. Traces éventuelles de céleri.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 UE	
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 :** Blé et dérivés de blé, lait et dérivés de lait, oeuf et dérivés d'oeuf, 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 d'un mélange de penne, de légumes (courgettes, carottes, oignons, brocoli, poivrons rouges) et de lentilles corail, dans une sauce à la tomate, crème et basilic.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 15 mois
<b>Critères Microbiologiques</b>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> </ul> <p>Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif.          Absence de bombage et de variation de pH &lt; 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées</p>

### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
<b>Energie (kJ)</b>	434	1302	16	<b>Glucides (g)</b>	12	37	14
<b>Energie (kcal)</b>	104	311	16	<b>Dont sucres (g)</b>	2,3	6,9	8
<b>Matières grasses (g)</b>	3,7	11	16	<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,5	7,5	
<b>Dont acides gras saturés (g)</b>	1,7	5,1	26	<b>Protéines (g)</b>	4,1	12	25
				<b>Sel (g)</b>	0,74	2,2	37

\*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
<b>GENCOD PRODUIT</b>		3017800506189

### 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.