

MERLU BLANC SAUCE CITRON ET SON RIZ

"PAUVRE EN SEL"

Soulié (300g)

INGREDIENTS

Riz accompagné d'un pavé de merlu blanc et petits légumes.

Riz précuit 35%, pavé de **merlu** blanc 25%, eau, carottes 7%, champignons de Paris 5,2%, courgettes 3,5%, crème (dont **lait**), amidons modifiés, huile de colza, beurre (dont **lait**), jus de citron concentré 0,2%, arômes naturels (dont **poisson, crustacés, mollusques**), épaississant : gomme xanthane, épices

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	441 KJ	105 kcal
Matières grasses	2,6	g
dont acides gras saturés	1,0	g
Glucides	14	g
dont sucres	0,7	g
Protéines	5,9	g
Fibres	0,8	g
Sel	0,2	g

Sans conservateur
Sans exhausteur de goût
Nutriscore A (2017 et 2023)

NOMBRE DE PORTIONS

Barquette et Opercule plastique

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Rapport P/L > 1

DDM 18 mois

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

Aux micro-ondes : Tirer sur la languette et décoller partiellement l'opercule. Réchauffer 2mn à 700W.

A conserver à température ambiante

Au bain-marie : Plonger l'assiette sans l'ouvrir dans l'eau frémissante pendant 10mn environ.

Ne pas mettre au four traditionnel.

DONNEES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité/carton/palette	Poids Net (kg) Unité/carton/palette	Dimensions cartons/palette
8	12	7	0,365/2,92/246	0,300/2,4/202	340 x 195 x 185 1200 x 800 x 1440
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 299512 163083	FR 12 202 001 UE		1604 19 95 00	RODEZ	16/10/2024

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.

Version V1 SEMSR040



L'innovation au service du goût !