

BIOVIVER Le Marchon 47130 BAZENS	Fiche technique CLIENT		
	ENR VEND fiche CLT	Diffusion externe	VERSION 5 du 18/09/13

Produit fini

Désignation : **RAVIOLI AUX LEGUMES BIO**
(nouvelle recette)

Marque : **BIOVIVER**

Code interne : **1418997** Gencod : **3307130070369**

Poids net (en g) : **4000** Poids net égoutté (en g) : **-**

Contenant : **Boite 5/1** Système de fermeture : **Serti 5/1**

Ingrédients et traçabilité

Sauce (85%): Purée de tomate* mi-réduite, eau, oignon*, poivron vert*, huile de tournesol*, sucre de canne*, bouillon de légumes* (céleri*), sel marin, basilic*, origan*. Raviolis (15%): pâte des ravioli* (75%): semoule de blé dur et eau + farce des ravioli* (25%): légumes (47%-carotte*, poivron*, oignon*, tomate*-), semoule de blé*, chapelure* (farine de blé*), huile de tournesol*, sel, ail*, poivre*, épices* (origan*, thym*, laurier*).

*Produits issus de l'agriculture biologique

Certifié par **ECOCERT FR-BIO-01**

Agriculture: UE/non UE

Peut contenir des traces d'œufs, soja, sésame, lait, fruits à coque

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture **100%** **logo AB**

N° de lot

codification : **Lettre réglementaire + jour julien + code autoclave + n°cycle**
mode marquage : **jet encre**
emplacement : **Couvercle**

Garantie non-OGM : Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

Garantie non-ionisation : Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

Conseils conservation et utilisation

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A consommer au frais après ouverture.

DLUO **Jour fabrication + 36 mois**

codification : **MM/AAAA**
mode marquage : **Jet encre**
emplacement : **Couvercle**

Spécifications techniques

Caractéristiques microbiologiques :

Stabilité étuvage : 7J à 37°C

Delta pH < 0,5

Caractéristiques physico-chimiques :

TU1 = **3940g**

Poids net moyen > poids nominal

Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1

	Cible	Tolérance >	Tolérance <
pH :	4.4	4.5	4.1
Indice de BRIX :		4.4	9.4
Viscosité :	-	-	-

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : **Raviolis farcis aux légumes accompagnés d'une sauce tomate**

Odeur : **Fraîche tomate, caractéristique**

Saveur : **Sauce parfumée, pâtes onctueuses**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

Valeurs énergétiques: 72 kcal (303 kJ)

Protéines: 2.4g

Glucides: 10.5g dont sucres: 3g

Lipides: 1.9g dont acides gras saturés: 0.3g

Fibres alimentaires: 1.7g

Sodium: 0.76g