



FT N°177054 Mise à jour 12/10/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Ratatouille

DENOMINATION LEGALE

Ratatouille

CODE ARTICLE **01434**

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne par RSI 21500 NA

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS et BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange de tomates, courgettes, aubergines, poivrons rouges et verts, et oignons coupés cuisinés avec de la tomate.

Ce produit répond aux exigences des décisions du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Remettre la ratatouille en température en ajoutant un filet d'huile d'olive. Servir chaud avec une viande rôtie ou poêlée.

Astuce : s'utilise aussi à froid avec huile d'olive et ciboulette en accompagnement d'une viande froide. Dans ce cas mettre la ratatouille en gastronomie et chambre froide avant utilisation.

Nombre de rations :
Adultes = 15 – 20 portions
Enfants = 35 – 40 portions

INGREDIENTS

Courgettes, tomates, purée de tomate (avec purée de tomate double concentrée), aubergines, oignons, poivrons rouges et verts, huile de colza, sel, amidon modifié de maïs, sucre, arôme naturel, acidifiant : E330.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.
Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT)

ENERGIE KJ / KCAL	144 / 35
MATIERES GRASSES	1,35 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,16 g
GLUCIDES	3,67 g
<i>dont sucres</i>	2,9 g
FIBRES ALIMENTAIRES	1,54 g
PROTEINES	1,15 g
SEL	0,86 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur franche et normale, consistance de la sauce onctueuse, bonne tenue des légumes à la cuisson.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix à 20°C : 6,5 – 10

pH : 4 – 4,40

DLUO PRODUIT : 48 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

CONTENANCE 4125 ml

POIDS NET 3750 g

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : S RAT 218 TA 30/06/2018

DLUO : 30/06/2018

S = Lettre de l'année

RAT : Code produit

218 : Quantième de fabrication

TA : Code usine

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 153 X 237 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00100 6

COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent

GENCOD DU COLIS

13 664217 02105 6

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 160 x 240 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05108 1

