

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : 4/4</i>	3
<i>I.2 : 1/2</i>	8
<i>I.3 : 3/2</i>	14
<i>L : Produits Finis</i>	20
<i>L.1 : RAVIOLI PUR BOEUF</i>	20

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Ravioli 3/2

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Vin blanc 11° (Présent)	Non
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Semoule de blé dur (Présent) chapelure (Présent) farine de blé	
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Blanc d'oeuf poudre (Présent) Blanc d'oeuf de poule Additif :Acidifiant - Acide citrique (E330)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Ravioli 1/2 et 4/4

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Vin blanc 11° (Présent)	Non
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Semoule de blé dur (Présent) chapelure (Présent) farine de blé	
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Blanc d'oeuf poudre (Présent) Blanc d'oeuf de poule Additif :Acidifiant - Acide citrique (E330)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration :
Présence de SO2 < 10 ppm dans produit fini
Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration :
Présence de SO2 < 10 ppm dans produit fini

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.1 : 4/4	

Fiche Technique Etiquetage de 4/4

Section :	4/4		
Dénomination commerciale :	RAVIOLI PUR BOEUF		
Dénomination légale :	Ravioli Pur Bœuf (7.5% de viande de bœuf)		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Eau, ravioli 28% [semoule de blé dur, eau, viande de bœuf 4%, chapelure (farine de blé, sel, levure), carottes, sel, blanc d'œuf en poudre, oignons déshydratés], triple concentré de tomates 7%, viande de bœuf 3, 5%, oignons 2, 8%, carottes, sel, vin blanc, amidon modifié de pommes de terre, huile de colza, sucre, arôme naturel, ail en poudre, origan. Viande de bœuf : origine France		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	800 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : Voir la date sur le fond de la boîte		
Expression :	jj mm aa		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Expression :	RAR4544 + DDM		
Autres mentions obligatoires :	Consignes de tri + triman		
Autres infos consommateurs :	Service consommateurs Carrefour – Interdis TSA 91431 – 91343 MASSY cedex - France n°cristal 09 69 39 7000 appel non surtaxé "bœuf français"		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	FR 02 617 001 CE / Sur l'un des fonds de la boîte+ sur étiquette		
Température de conservation et emplacement :	Avant ouverture à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et à consommer dans les 24 heures		
Conseil de préparation 1/3 : à la casserole			
Conseils de préparation :	à la casserole		
Conseils :	A la casserole : Versez le contenu de la boîte dans une casserole et faites réchauffer 6 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.		
Conseil de préparation 2/3 : au micro-onde			
Conseils de préparation :	au micro-onde		
Conseils :	Au micro-ondes: Versez dans un plat non métallique et faites réchauffer pendant 4 minutes à 800 W. Mélangez avant de déguster.		
Conseil de préparation 3/3 : au four			

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.1 : 4/4	

Conseils de préparation : au four

Conseils : Au four : Versez le contenu de la boîte dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et gratinez à four chaud 12 minutes à 210°C.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT_ravioli_pur_boeuf_800g_Q905_v0.pdf	Emballage finalisé = BAT	17/02/2021	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.1 : 4/4

Nutritionnel de 4/4

Secteur : Plats cuisines appertises**Famille : Ravioli (plat complet)****Type de produits : Autres****Total non séchés : 5, 06****Total séchés et concentrés : 7, 54****Non séchés**

Légumes (g) : 4, 78

Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 0, 28

Séchés

Légumes et concentrés (g) : 7, 54

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 18, 73 / 0 pts**Score : 1 / 4 pts - 3 pts****Nutriscore : B****Portion 1/2 : (100g)**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	367, 5	368			Valeur
Energie (kcal)		N/R	87, 3	87			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	2, 1	2.1			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	1	1.0			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	12	12			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	1, 9	1.9			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 8	1.8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	2	N/R	4, 2	4.2			Valeur
Sel (g)	3	N/R	0, 84	0.84			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.1 : 4/4	

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Différentes formes de salatrim		N/R					
Portion 2/2 : (400 g)							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1470	1470	17, 095	17	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	349, 2	349	17, 06	17	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	8, 4	8.4	12	12	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	4	4.0	20	20	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	48	48	17, 692	18	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	7, 6	7.6	8, 444	8	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	7, 2	7.2			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	16, 8	17	33, 6	34	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4	56	56	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

La modification de la formule par la diminution de la quantité de sel mise en œuvre dans la sauce implique une modification de l'étiquetage où le taux de sel passe de 1 à 0, 84%

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RAR_E2_dim_sel.pdf	Autres [CDC]	25/03/2019	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.1 : 4/4

Vitamines et minéraux 4/4

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 337	0.337					Non étiqueté
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.2 : 1/2	

Fiche Technique Etiquetage de 1/2

Section :	1/2		
Dénomination commerciale :	RAVIOLI PUR BOEUF		
Dénomination légale :	Ravioli Pur Bœuf (7.5% de viande de bœuf)		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Eau, ravioli 28% (semoule de blé dur, eau, viande de bœuf 4%, chapelure [farine de blé, sel, levure], carottes, sel, blanc d'œuf en poudre, oignons déshydratés), triple concentré de tomates 7%, viande de bœuf 3, 5%, oignons 2, 8%, carottes, sel, vin blanc, amidon modifié de pommes de terre, huile de colza, sucre, arôme naturel, ail en poudre, origan. Viande de bœuf : origine France		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	400 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : voir la date sur le fond de la boîte		
Expression :	jj mm aa		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Expression :	RAR4512 + DDM		
Autres mentions obligatoires :	Consignes de tri + triman		
Autres infos consommateurs :	Service consommateurs Carrefour – Interdis TSA 91431 – 91343 MASSY cedex - France n°cristal 09 69 39 7000 appel non surtaxé "bœuf français"		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	FR 02 617 001 CE / Sur l'un des fonds de la boîte+ sur étiquette		
Température de conservation et emplacement :	Avant ouverture à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et à consommer dans les 24 heures		
Conseil de préparation 1/3 : à la casserole			
Conseils de préparation :	à la casserole		
Conseils :	A la casserole : Versez le contenu de la boîte dans une casserole et faites réchauffer 4 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.		
Conseil de préparation 2/3 : au micro-onde			
Conseils de préparation :	au micro-onde		
Conseils :	Au micro-ondes: Versez dans un plat non métallique et faites réchauffer pendant 3 minutes à 800 W. Mélangez avant de déguster.		
Conseil de préparation 3/3 : au four			

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.2 : 1/2	

Conseils de préparation : au four

Conseils : Au four : Versez le contenu de la boîte dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et gratinez à four chaud 10 minutes à 210°C.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
rav_pur_Boeuf_400g_Q904_v0.pdf	Emballage finalisé = BAT	25/06/2021	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.2 : 1/2

Nutritionnel de 1/2

Secteur : Plats cuisines appertises**Famille : Ravioli (plat complet)****Type de produits : Autres****Total non séchés : 5, 06****Total séchés et concentrés : 7, 54****Non séchés**

Légumes (g) : 4, 78

Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 0, 28

Séchés

Légumes et concentrés (g) : 7, 54

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 18, 73 / 0 pts**Score : 1 / 4 pts - 3 pts****Nutriscore : B****Portion 1/2 : (100g)**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	367, 5	368			Valeur
Energie (kcal)		N/R	87, 3	87			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	2, 1	2.1			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	1	1.0			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	12	12			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	1, 9	1.9			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 8	1.8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	2	N/R	4, 2	4.2			Valeur
Sel (g)	3	N/R	0, 84	0.84			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.2 : 1/2

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Différentes formes de salatrium		N/R					
Portion 2/2 : (400 g)							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1470	1470	17, 179	17	Non étiqueté
Energie (kcal)		N/R	349, 2	349	17, 15	17	Non étiqueté
Matières Grasses (g)		N/R	8, 4	8.4	12	12	Non étiqueté
Acides gras saturés (g)		N/R	4	4.0	20	20	Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	48	48	18, 462	18	Non étiqueté
Sucres (g)		N/R	7, 6	7.6	8, 444	8	Non étiqueté
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	7, 2	7.2			Non étiqueté
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	16, 8	17	33, 6	34	Non étiqueté
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

les valeurs étiquetées correspondent à des moyennes d'analyses, et ces valeurs sont toujours conformes aux moyennes actualisées.

La modification de la formule par la diminution de la quantité de sel mise en œuvre dans la sauce implique une modification de l'étiquetage où le taux de sel passe de 1 à 0, 84%.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RAR_E2_dim_sel.pdf	Autres [CDC]	25/03/2019	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.2 : 1/2

Tableau_résultats
_VN_RAR_nov2017.xlsx

Autres [CDC]

15/11/2017

Aude FROMENTIN

Vitamines et minéraux 1/2

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Étiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 337	0.337					Non étiqueté
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.2 : 1/2

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.3 : 3/2	

Fiche Technique Etiquetage de 3/2

Section :	3/2		
Dénomination commerciale :	RAVIOLI PUR BOEUF		
Dénomination légale :	Ravioli Pur Bœuf (7.5% de viande de bœuf)		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Eau, ravioli 28% (semoule de blé dur, eau, viande de bœuf 4%, chapelure [farine de blé, sel, levure], carottes, sel, blanc d'œuf en poudre, oignons déshydratés), triple concentré de tomates 5%, viande de bœuf 3, 5%, oignons 2, 8%, carottes, sel, vin blanc, amidon modifié de pommes de terre, huile de colza, sucre, arôme naturel, ail en poudre, origan. Viande de bœuf : origine France		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	800 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : voir la date sur le fond de la boîte		
Expression :	jj mm aa		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le fond de la boîte		
Expression :	RAR4532 + DDM		
Autres mentions obligatoires :	Consignes de tri + triman		
Autres infos consommateurs :	Service consommateurs Carrefour – Interdis TSA 91431 – 91343 MASSY cedex - France n°cristal 09 69 39 7000 appel non surtaxé "bœuf français"		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	FR 02 617 001 CE / Sur l'un des fonds de la boîte+ sur étiquette		
Température de conservation et emplacement :	Avant ouverture à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et à consommer dans les 24 heures		
Conseil de préparation 1/3 : à la casserole			
Conseils de préparation :	à la casserole		
Conseils :	A la casserole : réchauffez à feu doux pendant 8 minutes environ en remuant de temps en temps.		
Conseil de préparation 2/3 : au micro-onde			
Conseils de préparation :	au micro-onde		
Conseils :	Au micro-ondes: Versez dans un plat non métallique et faites réchauffer pendant 5 minutes à 800 W. Mélangez avant de déguster.		
Conseil de préparation 3/3 : au four			
Conseils de préparation :	au four		

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
I : Etiquetage		I.3 : 3/2	

Conseils : Au four : Versez le contenu de la boîte dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et gratinez à four chaud 15 minutes à 210°C.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT_ravioli_pur_boeuf_1200g_Q906_v0.pdf	Emballage finalisé = BAT	17/02/2021	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.3 : 3/2

Nutritionnel de 3/2

Secteur : Plats cuisines appertises**Famille : Ravioli (plat complet)****Type de produits : Autres****Total non séchés : 5, 04****Total séchés et concentrés : 5, 4****Non séchés**

Légumes (g) : 4, 76

Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 0, 28

Séchés

Légumes et concentrés (g) : 5, 4

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 15, 03 / 0 pts**Score : 1 / 4 pts - 3 pts****Nutriscore : B****Portion 1/2 : (100g)**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	367, 5	368			Valeur
Energie (kcal)		N/R	87, 3	87			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	2, 1	2.1			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	1	1.0			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	12	12			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	1, 9	1.9			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 8	1.8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	2	N/R	4, 2	4.2			Valeur
Sel (g)	3	N/R	0, 84	0.84			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.3 : 3/2

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Différentes formes de salatrium		N/R					
Portion 2/2 : (400 g)							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1470	1470	17, 095	17	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	349, 2	349	17, 06	17	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	8, 4	8.4	12	12	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	4	4.0	20	20	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	48	48	17, 692	18	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	7, 6	7.6	8, 444	8	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	7, 2	7.2			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	16, 8	17	33, 6	34	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	3, 36	3.4	56	56	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

les valeurs étiquetées correspondent à des moyennes d'analyses, et ces valeurs sont toujours conformes aux moyennes actualisées.

La modification de la formule par la diminution de la quantité de sel mise en œuvre dans la sauce implique une modification de l'étiquetage où le taux de sel passe de 1 à 0, 8%

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RAR_E2_dim_sel.pdf	Autres [CDC]	27/03/2019	Gilles Henry

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.3 : 3/2

Tableau_résultats
_VN_RAR_nov2017.xlsx

Autres [CDC]

15/11/2017

Aude FROMENTIN

Vitamines et minéraux 3/2

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Étiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 337	0.337					Non étiqueté
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

I : Etiquetage

I.3 : 3/2

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 19/07/2021 09:43	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:50
L : Produits Finis		L.1 : RAVIOLI PUR BOEUF	

Fiche Technique Produit fini de RAVIOLI PUR BOEUF

Section :	RAVIOLI PUR BOEUF
Code Interne :	Format 1/2 : QA53002C - RAR4512 - Format 4/4 : QA45002C - RAR4544

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RAR_4544_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4544_List_ingr.JPG	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4544_VN.JPG	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4544_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4532_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4532_liste_ingr.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4532_VN.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4532_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4512_face.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4512_liste_ingr.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4512_VN.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
RAR_4512_DDM.jpg	Photo produit conditionné	05/07/2021	Gilles Henry
Ravioli_coupe.jpg	Photo produit en coupe	27/11/2017	Elise Sechoir
Produit_après_preparation.jpg	Photo produit nu	27/11/2017	Elise Sechoir
Produit_froid.jpg	Photo produit nu	27/11/2017	Elise Sechoir

Conservation de RAVIOLI PUR BOEUF

Définition du lot : **1 lot = 1 date de fabrication**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	0 Jour(s)		
DLC ou DLUO / DDM :	1096 Jour(s)	Fabrication	Inclus
Durée de vie après ouverture :	24 Heure(s)		Stocké en réfrigérateur

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
RAR_oct_2017.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	14/05/2020	Gilles Henry
Viellissement Ravioli 48H ouvert, CL 31-05-07.doc	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	13/05/2020	Gilles Henry
Praqs020 Etude de vieillissement V3.doc	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	13/05/2020	Gilles Henry

Caractéristiques physico-chimiques de RAVIOLI PUR BOEUF

Caractéristique : Contrôle de la conformité de l'emballage par rapport au contenu

Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Méthode : **Contrôle visuel du code recette mentionné sur la patte de collage par rapport à ce même code inscrit sur le fond de la boîte**

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

L : Produits Finis

L.1 : RAVIOLI PUR BOEUF

Caractéristique : Contrôle de la conformité des textes et couleurs des étiquettes au BAT validéCaractéristique applicable : **A la réception**Méthode : **Contrôle visuel de 8 unités à chaque réception****Caractéristique : Poids net total**Caractéristique applicable : **N/R**Critère légal : **Décision n°82 du CTCPA**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1/2: 400 g 4/4: 800 g 3/2 : 1200 g		Moyenne conforme > ou = QN. Max 2 % d'UVC entre TU1 et TU2.	Moyenne < QN ou présence de TU2 ou plus de 2% d'UVC entre TU1 et TU2

Caractéristique : Contrôle marquageCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Visuelle**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Marquage DDM et numéro de lot lisibles et conformes			

Caractéristique : Contrôle de la tareCaractéristique applicable : **Avant le démarrage de chaque fabrication**Méthode : **Prélèvement de 10 boîtes + couvercles pour détermination du poids moyen de la tare****Caractéristique : Poids net égoutté**Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1/2: 220 g 4/4: 440 g 3/2 : 660 g		Moyenne conforme > ou = QN. Max 2% d'UVC entre TU1 et TU2.	Moyenne < QN ou présence de TU2 ou plus de 2% d'UVC entre TU1 et TU2

Caractéristique : nombre de ravioliCaractéristique applicable : **N/R**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1/2: 32+/-3 4/4 : 66 +/- 5 3/2 : 99 +/- 7			

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

L : Produits Finis

L.1 : RAVIOLI PUR BOEUF

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs étiquetées		Tolérances de la commission européenne	

Caractéristique : ravioli défectueux (décision 82 du CTCPA)Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				5 %

Caractéristique : Stabilité bactériologique, variation pHCaractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				0, 5 unité pH entre témoin et étuvés

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Stabilité de la conserve après étuvage 7 jours à 37 et 55°C			commentaire: - 1 /heure (37°) + 1 boîte sur les 2 premières palettes + 1 boîte sur la dernière. - 1 toutes les 2 h (55°C)

Caractéristique : Collagène / protéines (farce)Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				20 %

Caractéristiques organoleptiques de RAVIOLI PUR BOEUF**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Sauce brun orangé, contenant des morceaux de viande, ravioli 1/2 lune dentés sur le bord circulaire renfermant une farce finement hachée****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Sauce nappante, farce non collante****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 19/07/2021 09:43Aperçu créé le : 02/09/2021
11:50

L : Produits Finis

L.1 : RAVIOLI PUR BOEUF

Précision : **couleur sauce**Cible : **rouge à brun****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Produit correctement salé et épicé.****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Produit correctement salé et épicé.****Caractéristiques microbiologiques de RAVIOLI PUR BOEUF****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Conservation d'échantillons de RAVIOLI PUR BOEUF****Conservation d'échantillon :**

Oui

Taille :

3 UVC/lot

Durée :

DLUO + 6 mois