



Bioviver
depuis 1969
CONSERVERIE BIO

BIOVIVER CONSERVERIE - 606 route du Courant - 47130 BAZENS
Tél : 05.53.87.27.76 - Fax : 05.53.87.21.69



version 2 du 29/01/2024

RAVIOLI AUX 5 LEGUMES BIO



Idéal menu végétarien

Informations du produit

Désignation :	RAVIOLI AUX 5 LEGUMES BIO	Poids net (en g) :	4000
Marque :	BIOVIVER	Poids net égoutté (en g) :	
Gencod :	3307130070369B	Système de fermeture :	Serti 5/1
Code interne :	1433262		
Contenant :	Boite 5/1		

Présentation produit

Bioviver transforme des fruits et des légumes **100%** issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT



Préparés par nos soins dans notre conserverie tous nos produits sont confectionnés avec des produits de qualité sélectionnés en **partenariat avec des producteurs engagés dans notre démarche**. Depuis plus de 50 ans, la conserverie Bioviver transforme des fruits et des légumes **100%** issus de l'agriculture biologique.

La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)

Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV

Contact commercial : adv-bioviver@leanature.com

Conseil d'utilisation

Nos savoureux raviolis fourrés aux légumes constituent une bonne alternative "végétarienne" aux raviolis classiques à la viande. Ils se consomment chauds, en les faisant cuire quelques minutes en casserole à feu doux. Une envie de gratin ? Faites les réchauffer au four dans un plat adapté, recouverts d'une fine couche d'emmental et de mozzarella râpés.

Conseil de conservation

A conserver à température ambiante. Après son ouverture à conserver au frais et à consommer rapidement

Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.

Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.

Conseils de préparation présents sur étiquette.



Description du produit

Idéal menu végétarien

Sans arômes ajoutés

Ingrédients

Eau, purée de tomates* 27,5%, ravioli* 15,3% [pâte 11,5% (semoule de BLE* dur, eau), farce 3,8% (légumes 1,6% (oignons* (0,5%), carottes* (0,5%), poivrons*(0,5%), concentré de tomates* (0,1%)), couscous de BLE* dur, chapelure* (farine de BLE* , eau, sel), huile de tournesol*, sel, eau, poivre noir*, ail*, herbes de Provence*], courgettes* 10%, oignons* 9,86%, huile de tournesol*, sucre de canne* équitable, bouillon de légumes* en poudre [sel marin, amidon de maïs*, extrait de levure*, huile de tournesol*, carottes*, poireaux*, épices* (curcuma*, noix de muscade*), plantes aromatiques* (persil*, CELERI*), CELERI*], sel marin, basilic*, origan*

*Produits issus de l'agriculture biologique

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique :

100%

logo AB



Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Allergènes

Le produit contient du blé et du céleri et peut contenir des traces de lait, œufs et soja

Agriculture


UE/non UE

Transformé en

Lot-et-Garonne

Recommandations GERCM (France métropolitaine)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en primaires	Adultes, adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
0	0	180	250	275	250

Nombre de portions / unité établies sur la classe d'âge			Fréquence recommandée	Classement GEM-RCN du plat
Enfants de moins et plus de 18 mois	Enfants en maternelle et en primaire	Adolescents, adultes et personnes âgées	(hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)	
#DIV/0!	22	15	0	

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

DLUO : Jour fabrication + 36 mois

Données nutritionnelles

Valeurs moyennes pour	100g	120g	150g
Valeurs énergétiques	311kJ 74Kcal	373kJ 89Kcal	467kJ 111Kcal
Matière grasse	1,60g	1,92g	2,40g
dont acides gras saturés	0,20g	0,24g	0,30g
Glucides	12,00g	14,40g	18,00g
dont sucres	1,50g	1,80g	2,25g
Fibres alimentaires	1,30g	1,56g	1,95g
Protéines	2,20g	2,64g	3,30g
Sel	0,82g	0,98g	1,23g

Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :
Stabilité étuvage : 7J à 37°C et 7J à 55°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	4,50	4,70	4,30
Indice de BRIX	11,0	13,0	9,0
Viscosité (Bostwick)	NA	NA	NA

Caractéristiques organoleptiques :
Aspect : Raviolis farcis aux légumes accompagnés d'une sauce tomate
Odeur : Fraîche tomatée, caractéristique
Saveur : Sauce parfumée, pâtes onctueuses

Palettisation

	Unité de livraison (UL)	Palette
Conditionnement	Boite 5/1	
Poids net (g)	4 000	700 000
Poids net égoutté (g)		
Poids brut (g)	4 380	786 500
Dimensions (Lxlxh) mm	155x155x246	1200x800x 1 380

Palettisation	UC/couche	Couches/palette	UC/palette
	35	5	175