

Dénomination de Vente FONDANT BLANQUETTE DE VEAU HACHE SALE 150G

FDIA03

8

Produit

Code EAN	3700183803739
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de veau (33.5%), Crème (LAIT), Oignons, Protéines de LAIT, Féculé de manioc, Champignons, Blanc d'OEUFs, Poireaux, Jaune d'OEUFs, Carottes, Féculé modifiée de pommes de terre, Acidifiants: E326- E262, Gélifiants: E412- E415, Sel, Amidon modifié de manioc, Arôme naturel de citron, Arôme de bœuf.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	511.6	Fibres Alimentaires (g)	0.6	Phosphore (mg)	96.6
Energie (Kcal)	122.4	Sel (g)	0.8	Potassium (mg)	289.4
Protéines(g)	11.5	Sodium total (mg)	235.9	Magnésium (mg)	13.6
Glucides totaux (g)	4.1	Cholestérol (mg)	52.5	Calcium (mg)	22.5
Sucres simples (g)	0.6	AGMI (g)	2.5	Fer (mg)	1.0
Matières Grasses (g)	6.5	AGPI (g)	0.6	Lactose (g)	0.3
Acide gras saturé (g)	3.1	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.1		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de veau UE

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)
→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT EN SAUCE AGNEAU BOEUF HACHE SALE 150G

FDIA04

11

Produit

Code EAN	3700183804477
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande d'agneau cuit (17%), Viande cuite de bœuf (17%), Oignons préfaits, Tomates, Féculé de manioc, Protéines de LAIT, Blanc d'OEUFs, Arôme naturel vin blanc (SULFITES), Caséinate de calcium (LAIT), Oignons, Carottes, Huile de colza, Acidifiants : E326, E262, Féculé modifiée de pommes de terre, Sel, Amidon modifié de manioc, Ail, Extrait de chicorée (0.3%), Épaississant : E415, Thym.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	516.2	Fibres Alimentaires (g)	0.5	Phosphore (mg)	76.0
Energie (Kcal)	123.5	Sel (g)	0.8	Potassium (mg)	263.3
Protéines(g)	11.0	Sodium total (mg)	326.8	Magnésium (mg)	16.9
Glucides totaux (g)	6.7	Cholestérol (mg)	21.0	Calcium (mg)	36.6
Sucres simples (g)	0.7	AGMI (g)	2.4	Fer (mg)	1.0
Matières Grasses (g)	6.9	AGPI (g)	0.5	Lactose (g)	0.1
Acide gras saturé (g)	2.0	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.1		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de bœuf France
Viande d'agneau cuit UE et hors UE

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germs	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT DE DINDE AUX GIROLLES HACHE SALE 150G

FDIA06

10

Produit

Code EAN	3700183804392
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Viande cuite de dinde (35.8%), Eau, Girolle (6%), Crème (LAIT), Protéines de LAIT, Echalotes, Huile de colza, Arôme naturel vin blanc (SULFITES), Blanc d'OEUFs, Carottes, Oignons, Fécule de manioc, Jaune d'OEUFs, Acidifiants: E326-E262 , Fécule modifiée de pommes de terre, Sel, Gélifiants: E412-E415, Amidon modifié de manioc, Sucre.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	517.9	Fibres Alimentaires (g)	0.7	Phosphore (mg)	95.8
Energie (Kcal)	123.9	Sel (g)	0.5	Potassium (mg)	287.4
Protéines(g)	11.0	Sodium total (mg)	201.8	Magnésium (mg)	16.3
Glucides totaux (g)	5.1	Cholestérol (mg)	43.5	Calcium (mg)	23.6
Sucres simples (g)	0.7	AGMI (g)	2.3	Fer (mg)	0.6
Matières Grasses (g)	6.4	AGPI (g)	1.1	Lactose (g)	0.3
Acide gras saturé (g)	1.9	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.2		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de dinde France

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT DE CANARD AUX OLIVES HACHE SALE 150G

FDIA09

7

Produit

Code EAN	3700183804422
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de canard (35%), Crème (LAIT), Protéines de LAIT, Oignons, Concentré de tomates, Blanc d'OEUFs, Olives noires (2%), Huile de colza, Carottes, Féculé de manioc, Jaune d'OEUFs, Acidifiants: E326- E262, Féculé modifiée de pommes de terre, Gélifiants: E412- E415, Ail, Sel, Extrait de chicorée, Amidon modifié de manioc, Sucre, Thym.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	505.4	Fibres Alimentaires (g)	0.8	Phosphore (mg)	79.2
Energie (Kcal)	120.9	Sel (g)	0.6	Potassium (mg)	276.7
Protéines(g)	11.3	Sodium total (mg)	249.4	Magnésium (mg)	14.6
Glucides totaux (g)	4.1	Cholestérol (mg)	53.8	Calcium (mg)	36.6
Sucres simples (g)	1.2	AGMI (g)	2.8	Fer (mg)	1.0
Matières Grasses (g)	6.4	AGPI (g)	0.6	Lactose (g)	0.3
Acide gras saturé (g)	2.4	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.0		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de canard UE

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobic mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT POULET BASQUAISE HACHE SALE 150G

FDIA10

9

Produit

Code EAN	3700183804491
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de poulet (33.7%), Poivrons (5.2%), Crème (LAIT), Protéines de LAIT, Huile de colza, Blanc d'OEUFs, Oignons préfaits, Féculé de manioc, Jaune d'OEUFs, Concentré de tomates, Arôme naturel vin blanc (SULFITES), Carottes, Féculé modifiée de pommes de terre, Oignons, Acidifiants: E326 - E262, Gélifiant: E412 - E415, Paprika moulu, Sel, Amidon modifié de manioc.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	539.6	Fibres Alimentaires (g)	0.7	Phosphore (mg)	79.5
Energie (Kcal)	129.1	Sel (g)	0.5	Potassium (mg)	279.2
Protéines(g)	10.6	Sodium total (mg)	218.6	Magnésium (mg)	15.2
Glucides totaux (g)	4.4	Cholestérol (mg)	44.0	Calcium (mg)	26.0
Sucres simples (g)	0.8	AGMI (g)	3.3	Fer (mg)	0.6
Matières Grasses (g)	7.6	AGPI (g)	1.3	Lactose (g)	0.3
Acide gras saturé (g)	1.8	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.3		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de poulet France

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT DE BOEUF BOURGUIGNON HACHE SALE 150G

FDIA11

9

Produit

Code EAN	3700183806617
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de bœuf (31.8%), Arôme naturel de vin rouge (*SULFITES*) (6.1%), Protéines de LAIT, Féculé de manioc, Oignons préfaits, Blanc d'OEUFs, Lardons (*poitrine de porc 88%, eau, sel, sirop de glucose, acidifiant E262, antioxydant E316, conservateur E250*), Concentré de tomates, Huile de colza, Jaune d'OEUFs, Féculé modifiée de pommes de terre, Acidifiants: E326 - E262, Gélifiant: E412 - E415, Extrait de chicorée, Sel, Ail, Amidon modifié de manioc, Carottes, Oignons.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	566.4	Fibres Alimentaires (g)	0.5	Phosphore (mg)	76.0
Energie (Kcal)	135.5	Sel (g)	0.5	Potassium (mg)	266.1
Protéines(g)	11.3	Sodium total (mg)	206.6	Magnésium (mg)	13.7
Glucides totaux (g)	9.8	Cholestérol (mg)	33.0	Calcium (mg)	21.1
Sucres simples (g)	0.4	AGMI (g)	2.4	Fer (mg)	1.1
Matières Grasses (g)	5.7	AGPI (g)	0.6	Lactose (g)	0.1
Acide gras saturé (g)	1.7	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.1		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Lardons UE
Viande cuite de bœuf France

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT BOEUF NAPOLITAINE HACHE SALE 150G

FDIA13

6

Produit

Code EAN	3700183809335
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de bœuf (31.8%), Tomates (12.5%), Oignons préfaits, Protéines de LAIT, Concentré de tomates, Féculé de manioc, Blanc d'OEUFs, Jaune d'OEUFs, Huile d'olive, Féculé modifiée de pommes de terre, Acidifiants: E326 - E262, Amidon modifié de manioc, Sel, Ail, Extrait de chicorée, Oignons, Carottes, Gélifiants: E412 - E415, Thym, Poivre blanc.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	464.0	Fibres Alimentaires (g)	0.5	Phosphore (mg)	75.6
Energie (Kcal)	111.0	Sel (g)	0.5	Potassium (mg)	316.4
Protéines(g)	11.2	Sodium total (mg)	195.1	Magnésium (mg)	15.3
Glucides totaux (g)	5.1	Cholestérol (mg)	31.5	Calcium (mg)	29.7
Sucres simples (g)	1.1	AGMI (g)	2.4	Fer (mg)	1.1
Matières Grasses (g)	5.2	AGPI (g)	0.3	Lactose (g)	0.1
Acide gras saturé (g)	1.6	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.0		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de bœuf France

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)
 → Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE HACHE SALE 150G

FDIA14

3

Produit

Code EAN	3700183809342
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Viande cuite de porc (35.5%), Oignons préfaits, Protéines de LAIT, Sucre, Blanc d'OEUFS, Oignons, Carottes, Huile de colza, Féculé de manioc, Concentré de tomates, Vinaigre d'alcool (SULFITES), Jaune d'OEUFS, Acidifiants: E326 - E262, Féculé modifiée de pommes de terre, Sel, Extrait de chicorée, Paprika moulu, Gélifiants: E412 - E415, Arôme de bœuf, Amidon modifié de manioc.

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

Energie (KJ)	527.9	Fibres Alimentaires (g)	0.8	Phosphore (mg)	116.0
Energie (Kcal)	126.3	Sel (g)	0.7	Potassium (mg)	375.3
Protéines(g)	11.2	Sodium total (mg)	281.5	Magnésium (mg)	16.4
Glucides totaux (g)	6.1	Cholestérol (mg)	34.9	Calcium (mg)	23.5
Sucres simples (g)	2.8	AGMI (g)	1.9	Fer (mg)	0.8
Matières Grasses (g)	6.7	AGPI (g)	0.8	Lactose (g)	0.1
Acide gras saturé (g)	0.9	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.2		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE

Origine des viandes

Viande cuite de porc UE

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

Dénomination de Vente FONDANT DE COLIN A LA CREME HACHE SALE 150G

FDIA15

3

Produit

Code EAN	3700183809359
Conditionnement / Quantité	Assiette 150g (6 par colis)
DLC totale	42 jours
Conservation	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
Conditions d'utilisations	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

Composition

Eau, Colin ou lieu d'Alaska (POISSON) (34.2%), Crème (LAIT) (6.7%), Oignons, Huile de colza, Protéines de LAIT, Blanc d'OEUFs, Féculé de manioc, Amidon modifié de manioc, Jaune d'OEUFs, Ciboulette, Féculé modifiée de pommes de terre, Acidifiants: E326 - E262, Sel, Gélifiants: E412 -E415

Apports nutritionnels au 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régéal (publication INRA 95))

Energie (KJ)	453.5	Fibres Alimentaires (g)	0.6	Phosphore (mg)	77.5
Energie (Kcal)	108.5	Sel (g)	0.6	Potassium (mg)	285.7
Protéines(g)	9.8	Sodium total (mg)	239.6	Magnésium (mg)	16.0
Glucides totaux (g)	3.9	Cholestérol (mg)	37.6	Calcium (mg)	21.5
Sucres simples (g)	0.6	AGMI (g)	3.2	Fer (mg)	0.6
Matières Grasses (g)	6.4	AGPI (g)	1.3	Lactose (g)	0.3
Acide gras saturé (g)	1.9	Omega 3 (18 :3 n-3) (g)	0.4		

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

Caractéristiques Produits

Produit ne contenant pas de nanoparticules.
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

Allégations Nutritionnelles Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines

Démarche Qualité

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

Qualité Microbiologique des Produits

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germs	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

Contrôle des Productions

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.