

Dénomination de Vente PAUPIETTES DE VEAU ET DE DINDE A LA TOMATE MIXEES 300G DUOMIX

PSID06 3

Produit

Code EAN	3700183810362
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Tomates (24%), purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), viande cuite de veau (origine France) (10%), viande cuite de dinde (origine France) (10%), oignons, huile de colza, LAIT écrémé en poudre, carottes, eau, amidon de tapioca, concentré de tomates (2%), caséinate de calcium (LAIT), arôme naturel vin blanc (SULFITES), épaississant : gomme de xanthane, paprika moulu, sel (0.5%).

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	589 kJ / 141 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	4,3
Fibres alimentaires (g)	1,4
Protéines(g)	8,2
Sel (g)	0,6
Omega 3 (mg)	450

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de veau France
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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 SAUTE D'AGNEAU ET DE DINDE HARICOTS VERTS FLAGEOLETS MIXE 300G DUOMIX PSID28 4

Produit

Code EAN	3700183810355
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), haricots verts (16%), flageolets (14.5%), viande cuite de dinde (origine France) (10%), viande d'agneau cuit (origine UE et hors UE) (10%), eau, oignons, LAIT écrémé en poudre, huile de colza, caséinate de calcium (LAIT), concentré de tomates, ail, sel (0.5%) , épaississant : gomme de xanthane, ciboulette.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	556 kJ / 133 kcal
Matières grasses (g)	7,1
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	8,2
dont :	
- Sucres (g)	3,6
Fibres alimentaires (g)	1,9
Protéines(g)	8,5
Sel (g)	0,7
Omega 3 (mg)	410

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT
Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de dinde 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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE MIXE 300G DUOMIX

PSID30 3

Produit

Code EAN	3700183810348
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Pommes de terre (30%), eau, viande cuite de bœuf (origine France) (19,3%), beurre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, arôme naturel de vin rouge (SULFITES) (3%), persil, emmental (LAIT), oignons (1.4%), champignons (0.7%), lardons fumés (poitrine de porc (Origine UE), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments) (0.7%), carottes (0.7%), concentré de tomates, caséinate de calcium (LAIT), ail, thym, épaississant : gomme de xanthane, sel (0.5%).

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	592 kJ / 142 kcal
Matières grasses (g)	7,5
dont :	
- Acides gras saturés (g)	4,3
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	3
Fibres alimentaires (g)	1,6
Protéines(g)	7,7
Sel (g)	0,6

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de bœuf France
lardons fumés au bois de hêtre 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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 BLANQUETTE DE VEAU ET DINDE AU RIZ MIXEE 300G DUOMIX

PSID32 3

Produit

Code EAN	3700183810300
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Crème de riz réhydratée (eau, crème de riz) (36%), crème (LAIT) (14.5%), viande cuite de veau (origine France) (10%), viande cuite de dinde (origine France) (10%), eau, oignons, LAIT écrémé en poudre, poireaux (3%), carottes (1.5%), champignons (0.7%), huile de colza, caséinate de calcium (LAIT), amidon de tapioca, arôme naturel vin blanc (SULFITES), arôme naturel, sel (0.5%), épaississant : gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	582 kJ / 139 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	3,8
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	3,7
Fibres alimentaires (g)	0,8
Protéines(g)	8
Sel (g)	0,6

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de veau France
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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 BOEUF HARICOTS VERTS PERSILLADE MIXE 300G DUOMIX

PSID38

Produit

Code EAN	3700183801490
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Haricots verts (37%), viande cuite de boeuf (origine France) (20%), purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), eau, huile de colza, persil (3%), crème (LAIT), oignons, ail (1.3%), cognac poivré, carottes, amidon de tapioca, caséinate de calcium (LAIT), sel (0.5%), épaississant : gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	528 kJ / 126 kcal
Matières grasses (g)	7,4
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (g)	6,3
dont :	
- Sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	2,2
Protéines(g)	7,4
Sel (g)	0,6
Omega 3 (mg)	440

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT

Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 CANARD A L'ORANGE, PUREE DE CAROTTES MIXE 300G DUOMIX

PSID39

Produit

Code EAN	3700183800974
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), carottes (24%), viande cuite de canard (origine France) (11.5%), viande cuite de poulet (origine France) (8.5%), pommes de terre, crème (LAIT), LAIT écrémé en poudre, huile d'olive, caséinate de calcium (LAIT), eau, jus d'orange concentré (1.3%), échalotes, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), amidon de tapioca, arôme naturel vin blanc (SULFITES), sel (0.5%), épaississant: gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	590 kJ / 141 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2
Glucides (g)	10
dont :	
- Sucres (g)	4,3
Fibres alimentaires (g)	1,4
Protéines(g)	8,9
Sel (g)	0,6

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de poulet France
Viande cuite de canard 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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 DINDE PETITS POIS CAROTTES MIXEE 300G DUOMIX

PSID40

Produit

Code EAN	3700183801551
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Petits pois cuits (49%), purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), carottes (14%), viande cuite de dinde (origine France) (10%), viande cuite de poulet (origine France) (10%), LAIT écrémé en poudre, huile de colza, oignons, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), amidon de tapioca, caséinate de calcium (LAIT), arôme naturel vin blanc (SULFITES), sel (0.5%), épaississant : gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	596 kJ / 143 kcal
Matières grasses (g)	6,8
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	9,5
dont :	
- Sucres (g)	4,9
Fibres alimentaires (g)	2,3
Protéines(g)	9,8
Sel (g)	0,7
Omega 3 (mg)	480

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de dinde France
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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 MERLU PUREE DE POTIRON MIXE 300G DUOMIX

PSID41 2

Produit

Code EAN	3700183800929
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma) (32%), potiron (20%), merlu blanc (POISSON) (16%), crème (LAIT), pommes de terre (5%), carottes, chair de homard (CRUSTACE) (4%), LAIT écrémé en poudre, huile d'olive, caséinate de calcium (LAIT), échalotes, huile de colza, amidon de tapioca, concentré de tomates, arôme naturel vin blanc (SULFITES), sel (0.5%), épaississant: gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	600 kJ / 143 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	3,5
Fibres alimentaires (g)	1,2
Protéines(g)	8,5
Sel (g)	0,6
Omega 3 (mg)	270

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : CRUSTACES - LAIT - POISSON - SULFITES

Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, FRUITS A COQUE.

Caractéristiques Produits

Produit issu de la pêche durable selon le référentiel MSC
 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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 BOUDIN NOIR AUX POMMES MIXE 300G DUOMIX

PSID42

Produit

Code EAN	3700183800912
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), pomme Granny (pomme Granny, antioxydants : acide ascorbique - acide citrique) (29%), boudin noir (sang de porc (Origine UE), oignons frais, gras et couenne de porc (Origine UE), sel, LACTOSE et protéines de LAIT, sucre, épices (poivre, muscade, piment doux et cayenne, gingembre, cannelle, girofle) et extrait d'épices (poivre, piment), plantes aromatiques (ail, marjolaine, thym, laurier)) (13,3%), viande cuite de porc (Origine France) (6,6%), pommes de terre (5.3%), caséinate de calcium (LAIT), jus de pomme concentré (3.3%), huile de colza, échalotes, sucre, arômes naturels et extrait d'orange, épaississant: gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	602 kJ / 144 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (g)	12
dont :	
- Sucres (g)	6,4
Fibres alimentaires (g)	1,3
Protéines(g)	8,1
Sel (g)	0,2
Omega 3 (mg)	250

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT

Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

**Viande cuite de porc France
boudin noir 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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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 POULET AUX BROCOLIS ET GIROLLES MIXE 300G DUOMIX

PSID43

Produit

Code EAN	3700183801667
Conditionnement / Quantité	Assiette blanche 300g (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

Brocolis (35%), viande cuite de poulet (Origine France) (20%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), eau, girolle (6%), huile de colza, caséinate de calcium (LAIT), crème (LAIT), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), ail, amidon de tapioca, arôme naturel vin blanc (SULFITES), arôme naturel, sel (0.5%), épaississant: gomme de xanthane.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

Energie	498 kJ / 119 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	5,1
dont :	
- Sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	1,8
Protéines(g)	7,8
Sel (g)	0,6
Omega 3 (mg)	400

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

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 et Source d'Oméga 3

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, sur la base des critères FCD 9.2

Germes	Critères	Méthodes analyses
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

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.