

Dénomination de Vente POULET HARICOTS VERTS MIXE 300G

PSIA05 6

Produit

Code EAN	3700183801513
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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 (25%), viande cuite de poulet (origine France) (22%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, flocons de pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), eau, LAIT écrémé en poudre, oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), huile de colza, gélifiants : gommes de xanthane, sel (0.5%).

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

Energie	535 kJ / 128 kcal
Matières grasses (g)	6,8
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	8,4
dont :	
- Sucres (g)	5,3
Fibres alimentaires (g)	1,7
Protéines(g)	8,1
Sel (g)	0,7
Omega 3 (mg)	430

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 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 SOUFFLE AU FROMAGE MIXE 300G

PSIA17 6

Produit

Code EAN	3700183807010
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

LAIT réhydraté (Eau, LAIT écrémé en poudre), fromage blanc (LAIT) (19%), blanc d'OEUFs liquide, jaune d'OEUFs liquide, emmental (LAIT) (6%), beurre (LAIT), pommes de terre, grana padano AOP (LAIT) (3.5%), oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), amidon de tapioca, épaississant : gomme de xanthane, arômes naturels et extrait d'orange. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Energie	603 kJ / 144 kcal
Matières grasses (g)	8,5
dont :	
- Acides gras saturés (g)	5
Glucides (g)	8,6
dont :	
- Sucres (g)	4,2
Fibres alimentaires (g)	0,9
Protéines(g)	8,2
Sel (g)	0,3

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - OEUF

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, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

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

Riches 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 CHOUROUTE CHARCUTIERE MIXEE 300G

PSIA20 8

Produit

Code EAN	3700183807102
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Choucroute (choucroute, eau, sel) (22.5%), purée de pommes de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma) (18%), viande cuite de porc (origine France) (15%), eau, LAIT écrémé en poudre, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), saucisses de Strasbourg (viande de porc, eau, plasma et gras de porc, sel, arômes, stabilisants : disodium pyrophosphate - triphosphate de sodium, dextrose, épices, colorants : cochenille, extrait de paprika, acidifiant : acide citrique, conservateurs : acide ascorbique - nitrite de sodium (Origine UE)) (4%), lardon fumé (poitrine de porc (origine UE), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments) (3.5%), arôme naturel vin blanc (SULFITES), huile de colza, épaississant : gomme de xanthane, caséinate de calcium (LAIT), ail, baies de genièvre.

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

Energie	576 kJ / 138 kcal
Matières grasses (g)	6,5
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,1
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	4,7
Fibres alimentaires (g)	1,3
Protéines(g)	8,3
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

Saucisses de Strasbourg UE
viande cuite de porc 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 PAELLA POULET ET CHORIZO MIXEE 300G

PSIA22 8

Produit

Code EAN	3700183807126
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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) (24%), viande cuite de poulet (Origine France) (19.5%), petits pois cuits (14%), eau, poivrons (6%), oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), chorizo (viande de boeuf (origine France), viande de porc et gras de porc (origine France), épices (piment doux, carvi, poivre), plantes aromatiques (ail, origan), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments) (5.5%), tomates, crevettes (crevettes (CRUSTACE), eau, sel, paprika) (3%), huile d'olive, caséinate de calcium (LAIT), curcuma, épaississant : gomme de xanthane, sel (0.5%).

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

Energie	470 kJ / 113 kcal
Matières grasses (g)	6,4
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	5,5
dont :	
- Sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	1,4
Protéines(g)	8
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : CRUSTACES - 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, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de poulet France
chorizo 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 CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS MIXE 300G

PSIA25 6

Produit

Code EAN	3700183807157
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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), viande cuite de poulet (Origine France) (28%), carottes (18.5%), oignons préfaits (oignons, huile de tournesol) (10.5%), huile de colza, arôme naturel vin blanc (SULFITES), caséinate de calcium (LAIT), gingembre, curry (0.4%), arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant : gomme de xanthane.

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

Energie	534 kJ / 128 kcal
Matières grasses (g)	6,4
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	8,7
dont :	
- Sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	1,6
Protéines(g)	8,1
Sel (g)	0,1

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.

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, 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 POIVRONS FARCIS A LA DINDE MIXES 300G

PSIA26 6

Produit

Code EAN	3700183809373
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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), viande cuite de dinde (Origine France) (23%), poivrons (18%), crème (LAIT), LAIT écrémé en poudre, tomates, oignons, huile de colza, concentré de tomates, épaississant : gomme de xanthane, sel (0.5%).

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

Energie	573 kJ / 137 kcal
Matières grasses (g)	7,1
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	9,8
dont :	
- Sucres (g)	5,8
Fibres alimentaires (g)	1,5
Protéines(g)	8,3
Sel (g)	0,7

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

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 PATES A LA BOLOGNAISE MIXEES 300G

PSIA31 6

Produit

Code EAN	3700183809427
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Ratatouille (tomates, aubergines, courgettes, poivrons, oignons) (34%), viande cuite de boeuf (origine France) (29%), pâtes cuites (semoule de blé dur (GLUTEN), eau) (20%), eau, huile d'olive, ail, poudre de tomate, thym, arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant : gomme de xanthane.

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

Energie	550 kJ / 132 kcal
Matières grasses (g)	7,2
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	7,7
dont :	
- Sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	1,9
Protéines(g)	8,8
Sel (g)	0,1

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN

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, LAIT, 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

Riches 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 CASSOULET MIXE 300G

PSIA33 5

Produit

Code EAN	3700183809434
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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 blancs cuits (eau, haricots blancs) (54%), jambon cuit (jambon de porc (origine France), eau, sirop de glucose, bouillon de légumes, arômes naturels, ferments) (12%), LAIT écrémé en poudre, chipolatas (viande de porc (Origine France), sel, sirop de glucose, poivre, ail, extraits d'épices) (8.5%), oignons, carottes (4%), huile de colza, concentré de tomates, caséinate de calcium (LAIT), eau, épaississant : gomme de xanthane, ail, sel (0.3%), arôme naturel.

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

Energie	579 kJ / 138 kcal
Matières grasses (g)	6,4
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	9,9
dont :	
- Sucres (g)	6,3
Fibres alimentaires (g)	3,3
Protéines(g)	9
Sel (g)	1

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

Chipolata France
Jambon de porc 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

Riches 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 COUSCOUS POULET ET AGNEAU MIXE 300G

PSIA36 7

Produit

Code EAN	3700183809458
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Eau, viande cuite de poulet (origine France) (13%), couscous parfumé réhydraté (eau, semoule de blé dur précuite (GLUTEN), épices, sel, huile végétale (tournesol ou colza), arômes (CELERI), paprika, sirop de glucose, graines de cumin, dextrose) (13%), viande cuite d'agneau (Origine UE et hors UE) (10%), carottes (5.5%), courgettes (5.5%), oignons (5.5%), navets (5%), huile d'olive, caséinate de calcium (LAIT), concentré de tomates, ail, épaississant : gomme de xanthane, paprika moulu, cumin moulu, coriandre, sel (0.5%).

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

Energie	493 kJ / 118 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,5
Glucides (g)	5,2
dont :	
- Sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	1,5
Protéines(g)	8,1
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : CELERI - GLUTEN - 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, OEUF, SOJA, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de poulet 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, 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 PATES AU BASILIC ET GRANA PADANO MIXEES 300G

PSIA39 2

Produit

Code EAN	3700183801704
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Eau, épinards, maltodextrine, pâtes cuites (eau, semoule de blé dur (GLUTEN)) (9%), caséinate de calcium (LAIT), huile d'olive, basilic (3%), grana padano AOP (LAIT) (3%), amidon de manioc, ail, sel (0.6%), gélifiant : gomme de xanthane. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Energie	602 kJ / 144 kcal
Matières grasses (g)	4,7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,3
Glucides (g)	18
dont :	
- Sucres (g)	3,7
Fibres alimentaires (g)	1,3
Protéines(g)	7,1
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - 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, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

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

Riches 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 PATES A LA SAUCE TOMATE MIXEES 300G

PSIA40 2

Produit

Code EAN	3700183801841
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Eau, pâtes de maïs cuites (farine de maïs, eau) (25%), tomates (20%), maltodextrine, collagène hydrolysé, oignons préfrits (oignons, huile de tournesol), concentré de tomates (4%), huile d'olive, ail, thym, sel (0.6%), 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)	4,3
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	18
dont :	
- Sucres (g)	1,8
Fibres alimentaires (g)	1
Protéines(g)	7,1
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : Absence

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, LAIT, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Caractéristiques Produits

Produit sans protéines de lait ajoutées.
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

Riches 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 PATES A LA CARBONARA MIXEES 300G

PSIA41 2

Produit

Code EAN	3700183801728
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Eau, pâtes cuites (semoule de blé dur (GLUTEN), eau) (12%), maltodextrine, lardons fumés (poitrine de porc (origine UE), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments) (10%), jaune d'OEUFs liquide (4.5%), grana padano AOP (LAIT) (4%), caséinate de calcium (LAIT), amidon de manioc, blanc d'OEUFs liquide, épaississant : gomme de xanthane, sel (0.4%). AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Energie	590 kJ / 141 kcal
Matières grasses (g)	4,7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	18
dont :	
- Sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	0,6
Protéines(g)	7,2
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF
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, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

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

Riches 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 SAUTE DE PORC AU CHOU ROUGE MIXE 300G

PSIA42

Produit

Code EAN	3700183802008
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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), viande cuite de porc (Origine France) (23%), chou rouge (20%), oignons, huile de colza, LAIT écrémé en poudre, amidon de tapioca, sucre, vinaigre d'alcool (SULFITES), lardons fumés, cumin moulu, caséinate de calcium (LAIT), arôme naturel de vin rouge (SULFITES), arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant : gomme de xanthane

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

Energie	635 kJ / 152 kcal
Matières grasses (g)	7,1
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	14
dont :	
- Sucres (g)	5,7
Fibres alimentaires (g)	1,4
Protéines(g)	7,7
Sel (g)	0,2

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 porc 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

Riches 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 TAJINE D'AGNEAU ET DE POULET MIXE 300G

PSIA43

Produit

Code EAN	3700183801179
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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), légumes (pommes de terre, courgettes, carottes, oignons) (29%), viande d'agneau cuite (Origine UE et Hors UE) (14%), viande cuite de poulet (Origine France) (10%), LAIT écrémé en poudre, purée d'abricot (3%), huile de colza, olives noires (1%), caséinate de calcium (LAIT), sucre, cumin (0.3%), 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	594 kJ / 142 kcal
Matières grasses (g)	7,1
dont :	
- Acides gras saturés (g)	1,5
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	4,8
Fibres alimentaires (g)	1,6
Protéines(g)	8,1
Sel (g)	0,2

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 poulet 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, 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 OEUF CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL MIXES 300G

PSIA44

Produit

Code EAN	3700183801537
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Chou-fleur (46%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), jaune d'OEUF liquide (13%), eau, crème (LAIT), blanc d'OEUF liquide (7%), caséinate de calcium (LAIT), emmental (LAIT) (3%), beurre (LAIT) (2%), amidon de manioc, farine de blé (GLUTEN) (0.8%), LAIT écrémé en poudre (0.8%), muscade, sel (0.5%), arômes naturels et extrait d'orange (0,5%), épaississant : gomme de xanthane

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

Energie	564 kJ / 135 kcal
Matières grasses (g)	8,3
dont :	
- Acides gras saturés (g)	4,5
Glucides (g)	6,3
dont :	
- Sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	1,3
Protéines(g)	8,4
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF

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, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

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

Riches 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 PARMENTIER DE LA MER MIXE 300G

PSIA45

Produit

Code EAN	3700183801124
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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 (pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma) (32%), chair de homard (CRUSTACE) (15%), merlu blanc (POISSON) (10%), emmental (LAIT) (5%), eau, huile de colza, crevettes (crevettes (CRUSTACE), eau, sel, paprika) (4%), chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève) (3.5%), amidon de tapioca, crème (LAIT), échalotes, ciboulette, arôme naturel vin blanc (SULFITES), arômes naturels et extrait d'orange, caséinate de calcium (LAIT), épaississant: gomme de xanthane

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

Energie	591 kJ / 141 kcal
Matières grasses (g)	7,4
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	10
dont :	
- Sucres (g)	0,4
Fibres alimentaires (g)	0,8
Protéines(g)	8,6
Sel (g)	0,2
Oméga 3 (mg)	430

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : CRUSTACES - GLUTEN - 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, 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

Riches en protéines et source d'oméga3

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 POISSON BLANC A LA VIGNERONNE MIXE 300G

PSIA46

Produit

Code EAN	3700183801995
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Colin d'Alaska ou Colin lieu (POISSON) (33%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), arôme naturel de vin rouge (SULFITES) (9%), oignons, carottes, huile de colza, amidon de tapioca, artichaut, ail, caséinate de calcium (LAIT), 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	690 kJ / 165 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	18
dont :	
- Sucres (g)	1,3
Fibres alimentaires (g)	1,2
Protéines(g)	7,4
Sel (g)	0,2

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : 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, CRUSTACES, 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

Riches 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 ENDIVES AU JAMBON MIXEES 300G

PSIA47

Produit

Code EAN	3700183801827
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Endives (endives, acide ascorbique) (37%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), viande cuite de jambon (Origine France) (20%), crème (LAIT), amidon de tapioca, emmental (LAIT) (3%), beurre (LAIT), farine de blé (GLUTEN), LAIT écrémé en poudre, caséinate de calcium (LAIT), muscade, sel (0.6%), sucre, épaississant: gomme de xanthane.

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

Energie	559 kJ / 134 kcal
Matières grasses (g)	7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	4,5
Glucides (g)	9,5
dont :	
- Sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	1
Protéines(g)	7,9
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - 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, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de Jambon 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

Riches 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 TOMATES FARCIES MIXEES 300G

PSIA48

Produit

Code EAN	3700183801070
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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 (27%), viande cuite de porc (origine France) (25%), eau, concentré de tomates (7%), amidon de tapioca, oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), huile de colza, chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève), caséinate de calcium (LAIT), ail, persil, sel (0.5%), épaississant : gomme de xanthane.

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

Energie	564 kJ / 135 kcal
Matières grasses (g)	6,8
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	9,4
dont :	
- Sucres (g)	2,6
Fibres alimentaires (g)	1,2
Protéines(g)	8,8
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - 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, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de porc 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

Riches 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 VEAU ORLOFF MIXE 300G

PSIA49

Produit

Code EAN	3700183801063
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Viande cuite de veau (Origine France) (28%), eau, pâtes cuites (semoule de blé dur (GLUTEN), eau), emmental (LAIT) (7%), champignons (4%), oignons préfaits (oignons, huile de tournesol) (4%), arôme naturel vin blanc (SULFITES), amidon de tapioca, lardons fumés (1%), huile de colza, arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel.

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

Energie	617 kJ / 148 kcal
Matières grasses (g)	7,3
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,7
Glucides (g)	11
dont :	
- Sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	0,5
Protéines(g)	9,4
Sel (g)	0,2

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - 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, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de veau 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

Riches 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 PARMENTIER DE BOEUF MIXE 300G

PSIA50

Produit

Code EAN	3700183801438
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Viande cuite de boeuf (Origine France) (22%), pommes de terre (20%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma) (16%), blanc d'OEUFs liquide, fromage blanc (LAIT), emmental (LAIT) (8%), eau, chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève), huile de colza, sel (0.5%).

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

Energie	646 kJ / 155 kcal
Matières grasses (g)	9,2
dont :	
- Acides gras saturés (g)	3
Glucides (g)	8,2
dont :	
- Sucres (g)	0,8
Fibres alimentaires (g)	0,9
Protéines(g)	9,5
Sel (g)	0,7

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF
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, 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

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 QUICHE AU JAMBON MIXEE 300G

PSIA51

Produit

Code EAN	3700183801452
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Eau, viande cuite de jambon (Origine France) (13%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), jaune d'OEUFs liquide (10%), fromage blanc (LAIT) (10%), chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève), blanc d'OEUFs liquide (8%), emmental (LAIT) (6%), lardons fumés (poitrine de porc (origine UE), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments.) (6%), arômes naturels et extrait d'orange.

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

Energie	576 kJ / 138 kcal
Matières grasses (g)	7,8
dont :	
- Acides gras saturés (g)	3,6
Glucides (g)	7,8
dont :	
- Sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	0,6
Protéines(g)	8,9
Sel (g)	0,4

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF
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, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

Origine des viandes

Viande cuite de Jambon 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 POISSON CUISINE ET SON RIZ MIXE 300G

PSIA52

Produit

Code EAN	3700183802060
Conditionnement / Quantité	Assiette transparente 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

Merlu blanc (POISSON) (40%), crème de riz réhydratée (eau, crème de riz) (28%), blanc d'OEUFs liquide, fromage blanc (LAIT), emmental (LAIT), huile de colza, chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève), arômes naturels et extrait d'orange.

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

Energie	581 kJ / 139 kcal
Matières grasses (g)	7,7
dont :	
- Acides gras saturés (g)	2,3
Glucides (g)	6,8
dont :	
- Sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	0,3
Protéines(g)	11
Sel (g)	0,28

Allergènes

Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUFS - POISSON

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, SOJA, CELERI, CRUSTACES, 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

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.