



**Bioviver**  
depuis 1969  
CONSERVERIE BIO

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



version 2 du 29/01/2024

## RAVIOLI AUX 5 LEGUMES BIO



### Idéal menu végétarien

#### Informations du produit

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

#### Présentation produit

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



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

#### La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)  
 Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV  
 Contact commercial : [adv-bioviver@leanature.com](mailto:adv-bioviver@leanature.com)

#### Conseil d'utilisation

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

#### Conseil de conservation

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

#### Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.  
 Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.  
 Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.  
 Conseils de préparation présents sur étiquette.



#### Description du produit

**Idéal menu végétarien** **Sans arômes ajoutés**

#### Ingrédients

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

#### \*Produits issus de l'agriculture biologique

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique : **100%** **logo AB**



Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Allergènes **Le produit contient du blé et du céleri et peut contenir des traces de lait, œufs et soja**  
Agriculture **UE/non UE**  
Transformé en **Lot-et-Garonne**

## Recommandations GERCM (France métropolitaine)

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

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

**Garantie non-OGM :** Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

**Garantie non-ionisation :** Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

**DLUO : Jour fabrication + 36 mois**

## Données nutritionnelles

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

## Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :  
Stabilité étuvage : 7J à 37°C et 7J à 55°C  
**Delta pH < 0,5**

Caractéristiques physico-chimiques :  
TU1 = **3940g**  
**Poids net moyen > poids nominal**  
**Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1**

|                             | Cible | Tolérance > | Tolérance < |
|-----------------------------|-------|-------------|-------------|
| <b>pH</b>                   | 4,50  | 4,70        | 4,30        |
| <b>Indice de BRIX</b>       | 11,0  | 13,0        | 9,0         |
| <b>Viscosité (Bostwick)</b> | NA    | NA          | NA          |

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

## Palettisation

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

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