

Gamme	BOX - PastaBOX
Dénomination commerciale	Fusilli au saumon.
Dénomination légale	Pâtes fraîches cuites accompagnées d'une sauce au saumon cuit et saumon fumé

Ingrédients

Pâtes fraîches cuites (55%) : semoule de BLE dur, eau, OEUF, sel.
Sauce au saumon fumé et saumon cuit (45%) : CREME fraîche légère, LAIT écrémé, SAUMON fumé 12% (saumon, sel), SAUMON cuit 11% (saumon, sel), vin blanc, BEURRE, ail, féculé de manioc, jus de citron, persil, sel, piment doux, poivre, conservateurs : E202, E262i. (% exprimés sur la sauce)

Informations en MAJUSCULE destinées aux personnes allergiques.

Allergènes présents Ce produit contient du gluten, de l'oeuf, du poisson, du lait

Quantité nette 280 g (du produit conditionné) **e metrologique** Non

Conseils de préparation Mettez la boîte avec le carton au micro-ondes et chauffez 2 minutes à 900W.

DLC 17j mini départ usine

Mention de conservation A consommer jusqu'au : voir sur le dessus

Température conservation A conserver entre 0°C et +4°C

Paramètre Ce produit est conditionné sous atmosphère protectrice.

Logo éco emballage



Service consommateurs Service Consommateurs SODEBO
F-85607 MONTAIGU CEDEX
France
www.sodebo.fr

Estampille sanitaire



Gencod 3242272253655

DUN 14

13242272253652

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g		Par portion 280 g		% des AQR* par portion
Energie	653 kJ/	156 kcal	1 828 kJ/	437 kcal	22 %
Matières grasses	5,5 g		15,4 g		22 %
dont acides gras saturés	3,3 g		9,2 g		46 %
Glucides	18,8 g		52,6 g		20 %
dont sucres	1,3 g		3,6 g		4 %
Protéines	7,1 g		19,9 g		40 %
Sel	0,65 g		1,82 g		30 %

* Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

Critères Microbiologiques

Salmonelles	absence/25g	
Listeria monocytogenes	Cible : absence/25g	Tolérance : < 100 UFC/g en fin de DLC

Dimensions Emballage ou Dimensions Pièce pour la coupe

Largeur (mm)	110	Hauteur (mm)	130
Longueur (mm)	110		

Photos

Autres informations

Garantie non-OGM Produit élaboré à partir de matières premières conventionnelles au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Garantie sans ionisation Produit élaboré à partir de matières premières non ionisées

"En cas de différence entre les informations de la fiche technique et celles présentes sur l'emballage, seules les informations inscrites sur l'emballage font foi."