



**1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT :** Riz cantonnais

DENOMINATION LEGALE : Riz sauté au jambon, aux œufs et aux légumes

**CODE EAN :** 5413110010107

**CODE INTRASTAT :** 1006-3065

**2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :**

**2.1. Composition :**

Eau, riz 23%, jambon 17% (viande de porc, eau, amidon de pomme de terre, sel, glucose, arôme, émulsifiant E451i, antioxygène E316, conservateur E250), **œufs** entiers 12.5%, petits pois 4.6%, oignons, carottes 4.6% , huile de **soja**, sauce soja (sucre, mélasse, eau, **soja, blé**, sel, vinaigre, amidon de riz, arôme naturel), aromates, sel de cuisine, épices, sucre, exhausteur de goût : glutamate monosodique E621, huile de tournesol.

*Préparé dans un atelier où sont utilisés : **crustacés, poissons, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques.***

**2.2. Caractéristiques générales**

**2.2.1. Poids**

2000g

**2.2.2. Conditions de conservation et de distribution**

- conserver à 0-4°C (y compris lors de la distribution)
- Après ouverture, conserver à 2-4°C et consommer dans les 3 jours (sans dépasser la DLC)
- Après ouverture, protéger le produit à l'aide d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter qu'il se déshydrate
  - Bien mélanger avant et pendant la vente ou la présentation du produit

**2.2.3. Etiquetage**

Sur l'étiquette figure le nom du produit, le numéro de lot, la Date Limite de Consommation, les conditions de conservation, ainsi que la composition du produit fini et la marque de salubrité.

**FOOD IMPACT nv/sa**

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 6 du 10/04/2017

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

**CONFIDENTIEL**



#### 2.2.4. *Emballage et palettisation*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques avec des absorbeurs

Dimensions (mm) : 325 × 260 × 70

Chaque barquette est emballée individuellement dans un carton: 350 × 285 × 75

Le nombre de cartons par palette EURO est de maximum 128

Nb de cartons / couche	Nb de couches / palette	Nb de cartons / palette	Hauteur palette (palette bois incluse)
8	Max 16	Max 128	Max 138 cm

#### 2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

#### 2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Réchauffez au micro-ondes à 600 W pendant 5 minutes (congelé 10min ) une portion de 400 g transférée dans un plat pour micro-ondes.

Ne peut être consommé sans avoir été réchauffé.

#### 2.2.7. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique.

### **2.3. Caractéristiques spécifiques**

#### 2.3.1. *Caractéristiques organoleptiques*

Composé de riz basmati, de jambon, d'œufs et d'un assortiment de légumes. Le goût naturel des ingrédients est juste relevé d'un soupçon de sauce soya permettant d'accommoder ce plat de sauces diverses : sucrées, piquantes,...

#### 2.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 6.5

### **FOOD IMPACT nv/sa**

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 6 du 10/04/2017

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

**CONFIDENTIEL**



### 2.3.3. Valeurs nutritionnelles

	Par 100g
Energie	817 KJ
Energie	195 Kcal
Protéines	6,2
Glucides	22
Glucides dont sucres	1,4
Lipides	9,1
Lipides dont acides gras saturés	1,5
Lipides dont acides mono-insaturés	5,1
Lipides dont acides poly-insaturés	2,5
Fibres alimentaires	<0,5
Sodium	0,358

### 2.3.4. Teneur en sel

Teneur en sel : 0,9%

### 2.3.5. Activité en eau

Aw : 99%HRE

### 2.3.6. Caractéristiques microbiologiques

#### 2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 <sup>4</sup> ufc	< 3.10 <sup>5</sup> ufc	ISO 4833 + spiral
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	ISO 21528-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888.2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 1000 ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Vidas LMO 2
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 à 37°C

### FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 6 du 10/04/2017

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

**CONFIDENTIEL**



### 2.3.6.2. Contrôles

Les analyses microbiologiques à la DLC pour les paramètres germes aérobies totaux et entérobactéries à 30°C, sont effectuées tous les trimestres sur l'ensemble des produits.

Des analyses de routine, où nous recherchons les germes totaux aérobies et les entérobactéries sont effectuées tous les mois sur l'ensemble des produits et nous faisons une recherche sur l'ensemble des paramètres repris dans le tableau.

### 2.3.7. Allergènes et OGM

#### Allergènes :

	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja	X	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		X
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

*Préparé dans un atelier où sont utilisés : crustacés, poissons, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques.*

#### Produit sans OGM

#### FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 6 du 10/04/2017

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

**CONFIDENTIEL**