



# MERLU BLANC SAUCE CITRON ET SON RIZ

## "PAUVRE EN SEL"

Soulié Restauration (300 g)



### INGRÉDIENTS

Riz accompagné d'un pavé de merlu blanc et petits légumes.

Riz précuit 35%, pavé de **merlu** blanc 25%, eau, carottes 7%, champignons de Paris 5,2%, courgettes 3,5%, crème (dont **lait**), amidons modifiés, huile de colza, beurre (dont **lait**), jus de citron concentré 0,2%, arômes naturels (dont **poisson, crustacés, mollusques**), épaississant : gomme xanthane, épices

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	441 kJ / 105 kcal	Sans conservateur Sans exhausteur de goût NUTRISCORE A (2017 et 2023)
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	2,6 g / (1g)	
Glucides / (dont sucres)	14g / 0.7g	
Fibres	0.8	
Protéines	5.9g	
Sel	0.2g	
Calcium	0.00g	

### NOMBRE DE PORTIONS

| Barquette micro-ondable - Portion individuelle

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	 Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20. Rapport P/L>1.
-------------------	-----------------	-------------------	------------------------------	--

### DDM / DLUO : 18 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.

### CONSEILS D'UTILISATION

**Aux micro-ondes** : Tirer sur la languette et décoller partiellement l'opercule. Réchauffer 2mn à 700W.

**Au bain-marie** : Plonger l'assiette sans l'ouvrir dans l'eau frémissante pendant 10mn environ.

**Ne pas mettre au four traditionnel.**

### DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
8	12	7	0.365 / 2.92 / 246	0.300 / 2.4 / 202	340 x 195 x 185 1200 x 800 x 1440
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière		Site de fabrication	Version
3299512163083	FR 12 202 001 UE	1604 19 95 00		RODEZ (France)	V1/161024 SEMSR040

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.



au Service de la Restauration

Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 22/05/2025