



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	B13
Nom du produit et emballage.	Risotto (5 x 1 kg)
Unité commerciale EAN	5413835100121
Unité de vente EAN	5413835100138
Intrastat	19049010



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Description du produit

risotto de base prêt à l'emploi, nappé d'une sauce au fromage neutre

Déclaration des ingrédients/additifs

riz risotto précuit (65,0%) (eau, riz risotto), sauce (eau, **lait** entier, mélange d'arômes (**lait** en poudre, sel, farine de **blé**, amidon de maïs modifié, farine de riz, sucre, bouillon de légumes (sel, maltodextrine, extrait de levure, sucre, légumes séchés (oignons, carottes, tomates), huile de tournesol, arôme naturel d'oignons))

oignons grillés en poudre, poivre blanc), **crème**, huile végétale aromatisée (huile de colza, huile de tournesol, lécithine de colza (émulsifiant), arôme naturel), emmental râpé **fromage**, **fromage** en poudre (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbiologique), ail)

Pays d'origine : Belgique

Durée de conservation: À conserver pendant 24 mois à compter de la date de production dans son emballage d'origine fermé à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation:

- Micro-onde: 500 g dans un récipient fermé - 4 min à 900 W - remuer et réchauffer encore 3 à 4 min. Pour un résultat optimal, ne pas décongeler avant la préparation.
- Chauffer: Ajoutez le risotto de base surgelé en remuant aux ingrédients chauds déjà préparés de votre recette de risotto. Continuez ensuite à remuer pendant 5 minutes à feu moyen. Le produit doit être chauffé à cœur avant d'être consommé !
- Combi steamer: Réchauffer le risotto surgelé pendant environ 10 minutes dans un four à vapeur combiné (150 °C, 50 % de vapeur).

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Arôme	typique du risotto
Couleur	crémeux avec un léger éclat
Goût	riz crémeux, al dente, moelleux à l'extérieur et légèrement croquant à l'intérieur
Cohérence	plein et lisse, sans granulosité ni aqueux



3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Oui
Contient du lactose	Oui
Végétalien	Non
Végétarien	Oui

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	656,00 kJ
Énergie	156,00 kcal
Matières grasses	5,80 g
dont acides gras saturés	2,20 g
Glucides	22,00 g
dont sucres	1,20 g
fibres	0,10 g
Protéines	4,20 g
Sel	0,80 g

5. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Contient
blé	Contient
seigle	Sans
orge	Sans
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Sans
oeufs	Sans
poisson	Sans
arachides	Sans
soja	Sans
lait	Contient
fruits à coque	Sans
amande	Sans
noisette	Sans
noix	Sans
noix de cajou	Sans
noix de pécan	Sans
noix du Brésil	Sans
pistache	Sans



noix de macadamia	Sans
céleri	Sans
moutarde	Sans
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Sans

6. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

7. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Total des comptages viables	moins que 1500000 cfu/g
coliforms	moins que 15000 cfu/g
Escherichia coli	moins que 30 cfu/g
fungi	moins que 3000 cfu/g
Listeria monocytogenes	moins que 10 cfu/g
Salmonelle	absente 25 g

9. Conditionnement

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835100121	5413835100138
Contenu (pièces)	5 x 1 kg	1 kg
Type d'emballage	carton	sac
Dimensions de l'emballage	380 x 245 x 110 mm	300 x 235 x 2 mm
Poids de l'emballage vide	246 g	8 g

10. Données logistiques

Données	
Nombre par couche	9
Nombre de couches par palette	15
Nombre total par palette	135
Poids total du produit par palette	675 kg
Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1950 mm



11. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

12. Détection de métaux

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 16/10/2026	
-----------------------------	--