



## FICHE TECHNIQUE

Page : 1/3

Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

### LASAGNES A LA BOLOGNAISE

Référence : V5 - SQ/PLC/1183

Date : 07/04/2023

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>
Code produit	1183
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette micro-ondable</b> Mono-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Eau, tomates 12%, viande bovine* et viande de porc* précuites 10%, pâte 9,5% (semoule de BLE dur, eau, ŒUFS), oignons, double concentré de tomates 5,4%, carottes 4,5%, CREME, amidon modifié de maïs, sel, sucre, ail en poudre, oignon grillé en poudre, huile d'olive vierge 0.3%, basilic, protéines de LAIT, arôme naturel de bœuf, gélifiants : gomme guar et gomme xanthane, origan, poivre, muscade, curcuma. *Origine : France	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

#### + PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL, NI CONSERVATEUR

VIANDE ORIGINE FRANCE



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Gluten et dérivés de blé, lait et dérivés de lait, œufs et dérivés d'œufs selon la réglementation européenne

**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de plusieurs feuilles de lasagne entre lesquelles se trouvent un mélange de viande bovine origine FRANCE et de viande de porc origine FRANCE, d'oignons, de crème, de carottes et d'huile d'olive vierge.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 15 mois
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"><li>Température ambiante pendant 7 jours</li><li>A 37°C pendant 7 jours</li></ul> Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



## FICHE TECHNIQUE

Page : 2/3

Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

Référence : V5 - SQ/PLC/1183

Date : 07/04/2023

### LASAGNES A LA BOLOGNAISE

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	432	1296	15	Glucides (g)	11	33	13
Energie (kcal)	103	309	15	Dont sucres (g)	2.4	7.2	8
Matières grasses (g)	4.3	13	19	Fibres alimentaires (g)	1.4	4.2	
Dont acides gras saturés (g)	2.1	6.3	31	Protéines (g)	4.2	12.6	25
				Sel (g)	0.78	2.3	39

\*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ Avant ouverture : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ Après ouverture : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ Conditionné sous atmosphère protectrice
- ✓ Conseils de remise en température :



#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800200711

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.



**Service Qualité d'aucy**  
**29380 Saint Thurien**  
Référence : V5 - SQ/PLC/1183  
Date : 07/04/2023

## FICHE TECHNIQUE

### **LASAGNES A LA BOLOGNAISE**

Page : 3/3