



Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

Référence : V10 SQ/PLC/LBD

Date : 22/11/2023

## FICHE TECHNIQUE

### LASAGNES A LA BOLOGNAISE PUR BŒUF

Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>
Code produit	1350
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette multiporions</b>
Contenance	2700 mL
Poids Net Total	2400 g

Liste des Ingrédients	Eau, pulpe de tomates au jus 18 % (tomates cubes, jus de tomates), viande bovine (origine : France) précuite 14 % (équivalent viande crue mise en œuvre : 20%), pâtes 10,4% (semoule de BLE dur, eau, ŒUFS), oignons, patates douces, carottes, double concentré de tomates 5%, amidon modifié de maïs, CREME, sucre, sel, huile d'olive vierge, plantes aromatiques, gélifiants : gomme guar et gomme xanthane, arôme naturel, arôme naturel d'ail, arôme naturel d'oignon.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	10 PARTS environ

#### + PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL, NI CONSERVATEUR



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Blé 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 couches de pâtes et de sauce bolognaise.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	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 boites incubées



Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën  
Référence : V10 SQ/PLC/LBD  
Date : 22/11/2023

## FICHE TECHNIQUE

### LASAGNES A LA BOLOGNAISE PUR BŒUF

Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	462	Glucides (g)	12
Energie (kcal)	110	Dont sucres (g)	3.6
Matières grasses (g)	4.3	Fibres alimentaires (g)	1.9
Dont acides gras saturés (g)	1.9	Protéines (g)	4.9
		Sel (g)	0,78

#### 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.
- ✓ **Conseils de remise en température** :

**35 À 40 MIN** FOUR MIXTE 125°  
À FOUR CHAUD 

En cas de remise en température supérieure à 125°C, retirer l'opercule de la banquette.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.25 m
Palette de 5 couches de 10 lots de 4		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
50 / palette	200 / palette	523 Kg
GENCOD PRODUIT		3 017 800 232 606

#### 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.