



LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Lasagnes végétariennes aux lentilles corail et aux légumes
Code produit	7972
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Mono-compartment
Poids Net Total	320 g

Liste des Ingrédients	Eau, lentilles corail précuites 11,5 %, aubergines prérites 11,5 % (aubergines, huile de tournesol), pâte 9 % (semoule de BLE dur, eau, OEUFS), courgettes 7,8 %, oignons 7,8 %, carottes 7,8 %, tomates 6,2 %, concentré de tomates, CREME, huile d'olive vierge extra, sel, amidons, basilic, sucre, thym, huile de colza, protéines de LAIT, arôme naturel, épices. Tous les pourcentages sont exprimés sur le poids net total.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH (à titre indicatif)	Information non disponible
Conditionné sous atmosphère protectrice	

- 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 DU PRODUIT :

Plat cuisiné composé de plaques de pâtes et d'une sauce à la tomate, garnie de légumes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 15 mois
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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours 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



LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g de produit
Energie	449 kJ (108 kcal)
Matières grasses (g)	5.1
Dont acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	11
Dont sucres (g)	2.5
Fibres alimentaires	2.4
Protéines (g)	3.3
Sel (g)	0.85

CONDITIONS DE CONSERVATION / PRÉPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures »
- ✓ **Préparation au micro-ondes** : Percez l'opercule avec une fourchette. Faites réchauffer au micro-ondes 2 à 3 minutes selon la puissance du four. Retirez l'opercule.
- ✓ **Préparation au bain marie** : Plongez la barquette dans l'eau frémissante pendant 8 minutes environ, sans percer ni retirer l'opercule. Egouttez puis retirez l'opercule.

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		3 017800 235485

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.