

LASAGNES VÉGÉTARIENNES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Lasagnes végétariennes
Code produit	3007
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette multiportions
Contenance	2700 mL
Poids Net Total	2400 g

Liste des Ingrédients	Eau, pulpe de tomates au jus 11 % (tomates, jus de tomates, jus de citron), pâte 10 % (semoule de <u>BLÉ</u> dur, eau, <u>OEUF</u> S), patates douces précuites, carottes 6%, oignons 5%, oignons frits 5% (oignons, huile de tournesol), double concentré de tomates, protéines de <u>BLÉ</u> texturées, fromage (<u>LAIT</u> de vache, sel, coagulant microbien), amidon, <u>CREME</u> , sel, huile d'olive vierge, basilic, arôme naturel, arôme naturel d'oignon, origan, arôme naturel d'ail.	
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

RICHE EN PROTEINES



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 pâte et d'un mélange à la tomate, carotte et oignon, et de protéines de blé.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 3 ans
Critères Microbiologiques	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours <p>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</p>



Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien
Référence : SQ/PC/MVG/600 V3
Date : 24/07/2024

FICHE TECHNIQUE

LASAGNES VÉGÉTARIENNES

Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	411	Glucides (g)	12
Energie (kcal)	98	Dont sucres (g)	2.7
Matières grasses (g)	2.6	Fibres alimentaires (g)	2.1
Dont acides gras saturés (g)	1.2	Protéines (g)	5.8
		Sel (g)	0,64

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		3 017 800 502 464

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.