

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :



Dénomination Réglementaire	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>
Code produit	7940
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette multiportions</b>
Contenance	2700 mL
Poids Net Total	2400 g

Liste des Ingrédients	Eau, pulpe de tomates en dés 18 % (tomates cubes, jus de tomates), viande bovine (origine : France) précuite 14 % (équivalent viande crue mise en œuvre : 20%), pâtes 10,4% (semoule de <b>blé</b> dur, eau, <b>œufs</b> ), oignons, patates douces, carottes, concentré de tomates 5,1 %, amidon modifié de maïs, <b>crème</b> , sucre, sel, huile d'olive vierge, plantes aromatiques, arômes naturels (contient <b>lait</b> ), arôme naturel d'ail, gélifiants : gomme guar et gomme xanthane.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	8 - 10 PARTS



- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Sans arôme artificiel
- ✓ Sans viande de porc

### 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 : 2 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 boîtes incubées

**DECLARATION NUTRITIONNELLE :**

	Pour 100 g de produit
<b>Energie</b>	447 kJ (107 kcal)
<b>Matières grasses (g)</b>	3.5
<b>Dont acides gras saturés (g)</b>	1.5
<b>Glucides (g)</b>	13
<b>Dont sucres (g)</b>	3.6
<b>Fibres (g)</b>	1.9
<b>Protéines (g)</b>	5.2
<b>Sel (g)</b>	0.73

**CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :**

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.
- ✓ **Conseils de remise en température** :

Enlever l'opercule. - Four à air pulsé : 160°C durant 30 minutes.  
- Four mixte : 175°C durant 25 minutes.

Suggestion de présentation : pour plus de gourmandise, vous pouvez parsemer les lasagnes de fromage râpé avant de les faire gratiner.

**PALETTISATION :**

Dimension de la palette		
<b>L</b> : 1.20 m	<b>Profond</b> : 0.80 m	<b>H</b> : 1.25 m
Palette de 5 couches de 10 lots de 4		
<b>Nombre de fardeaux</b>	<b>Nombre de boîtes</b>	<b>Poids de la palette</b>
50 / palette	200 / palette	523 Kg
<b>GENCOD PRODUIT</b>		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.