



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
Format : Lasagne ¼ gastronorme – Lasagne ½ gastronorme

Poids Net : 1 kg ou 3 kg
PCB : 9 (1/4 gastronorme) ou 1 (1/2 gastronorme)

Type d'emballage :

- 1 kg en étui carton **recyclable** (Lasagnes ¼ gastronome)
- 3 kg en étui carton **recyclable** (suremballage) + sachet en plastique PEBD **recyclable** (Lasagnes ½ gastronome)

LISTE DES INGRÉDIENTS

100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure
Contient du gluten. Peut contenir de l'œuf, du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : UE et Non-UE

Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

PRÉPARATION

Pour 10 convives, prévoir 6 plaques de lasagnes format ½ gastro ou 12 plaques de lasagnes format ¼ gastro, un appareil pour lier le tout comme 3 kg de Tomacouli Panzani.

Monter les lasagnes dans un bac Gastronorme en alternant les pâtes et l'appareil (bolognaise, base tomatée, etc.) ; renouveler pour disposer 3 couches de pâtes à lasagnes.

Cuire au four à 180°C environ 30 minutes. À adapter selon process et matériel.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1531
Energie kcal	361
Matières grasses (g)	2
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	72
dont sucres (g)	3,7
Fibres alimentaires (g)	3,6
Protéines (g)	12
Sel (g)	0

NUTRI-SCORE



Nutri-score :

🔗 **Score nutritionnel***: - 4

🔗 **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 13	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NFV 03-712

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 ³ /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+ 3 ans (Jour-Mois-Année)**.
- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Pâtes Alimentaires » 55-1175 du 31/08/55
- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05 et modification ultérieure concernant listéria
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

Lasagne ¼ gastronorme :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
800586	P+ LASAGNES 1/4 GASTRO KG /9	3038353024609	1,053 KG	1 KG	1095 Jours	730 Jours		70 MM	212 MM 130 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
1902191090		IT	FR-PF-PATES-FEUILLES-	06101	NON	420 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION									
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358101176	9				9,737 KG	9 KG	400 MM 215 MM 224 MM
PAL	Palette	03038357110872	360	40	10	4	414,797 KG	360 KG	1 200 MM 800 MM 1 045 MM

Lasagne ½ gastronorme :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
800582	P+ LASAGNES 1/2 GASTRO 3KG /1	3038353022704	3,177 KG	3 KG	1095 Jours	730 Jours		210 MM	280 MM 100 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
1902191090		IT	FR-PF-PATES-FEUILLES-	06101	NON	383 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION									
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358098179	1				3,177 KG	3 KG	280 MM 210 MM 100 MM
PAL	Palette	03038357108220	111	111	37	3	377,984 KG	333 KG	1 200 MM 800 MM 930 MM