

Date de Création : 28/09/2023

FICHE TECHNIQUE LASAGNE BOLOGNAISE SIVU

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 09/01/23

FT SEMC61-01

ZI de boulazac

Version : V4

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2



Référence externe: SEMC61-01

Lieu de Transformation Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : SEMC61-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : LASAGNE BOLOGNAISE SIVU

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale: LASAGNE BOLOGNAISE Poids (variable) net en kg : 0,95 kg

Dénomination de Vente: LASAGNE BOLOGNAISE Poids (variable) brut en kg: 0,994 Kg

Gencode: 2356542

Table with 2 columns: Unité de vente, and rows for Unité de vente, Conditionnement, Largeur, Hauteur, Profondeur.

Table with 2 columns: Colis, and rows for Largeur, Hauteur, Profondeur.

Table with 2 columns: Palettisation, and rows for UV, UV/Colis, Colis/Couche, Couche/Palette, Colis/Palette, UV/Palette.

Liste des Ingrédients

Béchamel*(lait*, beurre*, farine*), Passata de tomates*(tomates*, correcteur d'acidité : acide citrique), viande de boeuf haché*(Origine France), Pâte à lasagne*(semoule de blé dur*), carottes*, oignons*, céleri en branche*, emmental râpé*(lait*, sel, féculé de pomme de terre*, culture, présure microbienne), ail en pulpe*, vin blanc*, sel de Guérande, origan*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Main ingredients table with columns: INGRÉDIENTS, Spécificité de l'ingrédient, % d'incorporation, Bio OUI ou NON, Etat Matière avant Fabrication, Origine de la MP.

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés	X		
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés	X		
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés	X		
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini	X		
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL

Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label		N° intrastat :	124658
------------------------	---------	------------------------	------------	-------	--	----------------	--------

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
153,8	644,9	6,4	3,6	13,56	2,96	9,8	0,93

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche de Listeria mono	Absence dans 25g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Bacillus cereus	Inférieur à 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

INFORMATION POUR LE COMMERCE

DLC à partir de la fabrication	27 jours
Durée de conservation après ouverture	4 jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer chaud
<p>Je déclare que le produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM et qu'il n'a subi aucun traitement de ionisation au sens du règlement (CE) 2018/848.</p> <p>Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.</p> <p>Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.</p> <p>J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.</p> <p>J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.</p>	