

Date de Création : 28/09/2023

FICHE TECHNIQUE LASAGNES AUX LEGUMES SIVU

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 09/01/23

FT SEMC68-01

ZI de boulazac

Version : V4

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2



Référence externe: SEMC68-01

Lieu de Transformation Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : SEMC68-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : LASAGNES AUX LEGUMES SIVU

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale: LASAGNES AUX LEGUMES Poids (variable) net en kg : 0,95 kg

Dénomination de Vente: LASAGNES AUX LEGUMES Poids (variable) brut en kg: 0,994 Kg

Gencode: 2300068

Unité de vente	
Unité de vente :	0,95
Conditionnement :	Barquette en bois et sous- vide
Largeur (cm) :	30
Hauteur (cm) :	30
Profondeur (cm) :	5

Colis	
Largeur (cm) :	55
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	35

Palettisation	
UV (en Kg) :	0,994
UV/Colis :	16
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	6
Colis/Palette :	24
UV/Palette :	384

Liste des Ingrédients

Béchamel*(lait*, beurre*, farine*), Petits Pois*, Carottes*, Courgettes*, Oignons*, Pâte à lasagne*(semoule de blé dur*), Concentré de Tomate*, Emmental* râpé, Huile d'Olive*, Sucre de Canne*, Herbes de Provence*, *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Lait entier		40,14%	OUI		France
Oignon		7,43%	OUI		France
Petits poids		7,43%	OUI		Pays bas
Carotte		7,43%	OUI		Pays bas
Courgette		7,43%	OUI		Espagne
Concentré de tomate		11,15%	OUI		Italie
Pâte à lasagne		8,36%	OUI		Italie
Beurre		4,01%	OUI		France
Farine		4,01%	OUI		France
Huile d'olive		0,74%	OUI		Tunisie
Sel fin de Guérande		0,59%	NON		France
Emmental		0,74%	OUI		UE
Sucre		0,30%	OUI		Brésil
Herbes de Provence		0,09%	OUI		UE
Poivre noir		0,12%	OUI		Madagascar, Sri Lanka

Date de Création : 28/09/2023

FICHE TECHNIQUE LASAGNES AUX LEGUMES SIVU

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 09/01/23

FT SEMC68-01

ZI de boulazac

Version : V4

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

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
128,7	537,8	6,3	3,5	13,125	3,7	4	0,73

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 subit 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>	