



Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB418

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de  
Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB418

N° SIRET :

82 265 407 500 016

Désignation du produit : MOUSSAKA

N° AGREMENT SANITAIRE:

24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

### DEFINITION DU PRODUIT

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

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

Gencode: 2356418

#### Unité de vente

Unité de vente :	0,95
Conditionnement :	Barquette Bois, sous-vide
Largeur (cm) :	20
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

Sauce bolognaise\* : [Viande de boeuf hachée\* (origine france), passata de tomate\* (correcteur d'acidité : acide citrique), carotte\*, oignons\*, vin blanc\*, huile d'olive\*, sel\*, ail\*, poivre\*, origan\*], aubergine\*, oignon\*, emmental râpé\*(lait\*, sel, féculé de pomme de terre\*, culture, présure microbienne), huile d'olive\*, sel\*, ail\*, poivre noir\*, cumin\*.

\*produit issu de l'agriculture Biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Sauce bolognaise :		43,10%			
Boeuf haché - collier		43,0%	OUI	Frais	France
Passata de tomates		28,3%	OUI	Liquide	Italie
Carotte		14,2%	OUI	Congelé	Pays bas
Oignon		7,0%	OUI	Frais	France
Vin blanc		4,2%	OUI	Liquide	Espagne
Huile d'olive		1,0%	OUI	Liquide	Tunisie
Sel fin		1,0%	NON	Sec	France
Ail		1,0%	OUI	Surgelé	Espagne
Poivre		0,2%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Origan		0,1%	OUI	Sec	France
Oignon		19,15%	OUI	Surgelé	Espagne
Aubergine		33,52%	OUI	Surgelé	France ou UE
Ail		0,24%	OUI	Surgelé	Espagne
Huile d'olive		1,44%	OUI	Liquide	Tunisie
Sel		0,48%	NON	Sec	France
Cumin		0,10%	OUI	Sec	UE
Poivre		0,05%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Emmental		1,92%	OUI	Frais	UE

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		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
85,2	356,2	3,9	1,2	5,45	3,86	5,6	1

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche de Listeria mono	Non détecté dans 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
Salmonelles	Non détecté dans 25g

## INFORMATION POUR LE COMMERCE

DLC à partir de la fabrication	30 jours
Durée de conservation après ouverture	- jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer chaud

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

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.

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.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.