

Date de Création : 16/01/2024

FICHE TECHNIQUE LASAGNE BOLOGNAISE LENTILLE VERTE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 14/05/2025

FT TCB404

ZI de boulazac

Version : V3

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2

		Certifié par FR-BIO-01	Référence externe:	TCB404
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC		Référence interne :	TCB404
N° SIRET :	82 265 407 500 016		Désignation du produit :	LASAGNE BOLOGNAISE LENTILLE VERTE
N° AGREMENT SANITAIRE:	24053002		Marque :	TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	LASAGNE BOLOGNAISE LENTILLE	Poids (variable) net en kg :	0,95 kg
Dénomination de Vente:	LASAGNE BOLOGNAISE LENTILLE	Poids (variable) brut en kg:	0,994 Kg
Gencode:	235640		

Unité de vente	
Unité de vente :	0,95
Conditionnement :	Barquette Bois et 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 Béchamel*(lait*, beurre*, farine*), Passata de tomates*(tomates*, correcteur d'acidité : acide citrique), oignons*, carottes*, lentilles verte*, pâte à lasagne*(semoule de blé dur*), emmental râpé*(lait*, sel, culture, présure microbienne), sel*, vin blanc*, origan*.
*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
Lait demi-écrémé		40,0%	OUI	UHT	France
Lentille verte		6,0%	OUI	Sec	France
Passata de tomates		24,0%	OUI	Liquide	Italie
Pâte à lasagne		6,0%	OUI	Sec	Italie
Farine		2,9%	OUI	Sec	France
Beurre de baratte doux		2,9%	OUI	Frais	France
Carotte		7,5%	OUI	Congelé	Pays bas
Emmental		2,0%	OUI	Frais	UE
Sel fin		1,0%	NON	Sec	France
Oignon		7,5%	OUI	Surgelé	Espagne
Origan		0,1%	OUI	Sec	France

Date de Création : 16/01/2024

FICHE TECHNIQUE LASAGNE BOLOGNAISE LENTILLE VERTE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 14/05/2025

FT TCB404

ZI de boulazac

Version : V3

Avenue Benoît 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	BIO	N° intrastat :	124658
------------------------	---------	------------------------	------------	-------	-----	----------------	--------

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel

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	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.