

			Certifié par FR-BIO-01	Référence externe:	TCB402
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC	Référence interne :		TCB402	
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 :		0,6 kg	
Dénomination de Vente:	LASAGNE BOLOGNAISE	Poids (variable) brut en kg:		0,636 Kg	
Gencode:	2356542				

Unité de vente		Colis		Palettisation	
Unité de vente :	0,95	Largeur (cm) :	55	UV (en Kg) :	0,636
Conditionnement :	Barquette Bois et sous-vide	Hauteur (cm) :	19	UV/Colis :	16
Largeur (cm) :	14	Profondeur (cm) :	35	Colis/Couche :	4
Hauteur (cm) :	17,5			Couche/Palette:	7
Profondeur (cm) :	4			Colis/Palette :	28
				UV/Palette :	448

Liste des Ingrédients	Béchamel*(lait*, beurre*, farine*), Passata de tomates*:(tomates*, correcteur d'acidité : acide citrique), viande de boeuf hâché*(Origine France), Pâte à lasagne*(semoule de blé dur*), carottes*, oignons*, céleri en branche*, emmental râpé*(lait*, sel, fécule de pomme de terre*, culture, présure microbienne), ail en pulpe*, vin blanc*, sel de Guérande, origan*. *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		36,90%	OUI	Liquide	France
Boeuf haché - collier		18,40%	OUI	Frais	France
Passata de tomates		12,30%	OUI	Liquide	Italie
Pâte à lasagne		10,80%	OUI	Sec	Italie
Farine		3,70%	OUI	Sec	France
Beurre de baratte doux		3,70%	OUI	Frais	France
Vin blanc		1,80%	OUI	Liquide	Espagne
Carotte		6,20%	OUI	Congelé	Pays bas
Emmental		1,20%	OUI	Frais	UE
Sel de Guérande		0,80%	NON	Sec	France
Poivre		0,16%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Oignon		3,20%	OUI	Frais	France
Huile d'olive		0,60%	OUI	Liquide	Tunisie
Ail		0,30%	OUI	Surgelé	Espagne
Origan		0,03%	OUI	Sec	France

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

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	30 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
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.	
Je déclare par conséquent 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.	