



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB401

Lieu de Transformation Avenue Benoît Frachon ZI de
Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB401

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : LASAGNE LENTILLE VERTE

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale: LASAGNE LENTILLE VERTE Poids (variable) net en kg : 0,6 kg

Dénomination de Vente: LASAGNE LENTILLE VERTE Poids (variable) brut en kg: 0,636 Kg

Gencode: 235640

Unité de vente

Unité de vente :	0,6
Conditionnement :	Barquette Bois et sous-vide
Largeur (cm) :	14
Hauteur (cm) :	17,5
Profondeur (cm) :	4

Colis

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

Palettisation

UV (en Kg) :	0,636
UV/Colis :	16
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	448

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

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
88,6	370,9	3,8	2,4	9,2	3,8	3,6	1,25

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	- 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.