

  	Certifié par FR-BIO-01	Référence externe:	TCB426
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC	Référence interne :	TCB426
N° SIRET :	82 265 407 500 016	Désignation du produit :	LASAGNES EPINARD SAUMON
N° AGREMENT SANITAIRE:	24053002	Marque :	TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT			
Dénomination Légale:	LASAGNES EPINARD SAUMON	Poids (variable) net en kg :	1,5 kg
Dénomination de Vente:	LASAGNES EPINARD SAUMON	Poids (variable) brut en kg:	1,564 Kg
Gencode:	2300069		

Unité de vente	
Unité de vente :	1,5 kg
Conditionnement :	Barquette en 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) :	1,564
UV/Colis :	12
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	336

Liste des Ingrédients	Béchamel*(lait*, beurre*, farine*), epinard*, saumon*(élevé en Irlande), pâte à lasagne*(semoule de blé dur*), emmental râpé*, poivre noir*, sel fin de l'île de Ré. *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 demi écrémé		28,40%	OUI	UHT	France
Epinards		47,30%	OUI	Surgelé	Pays-bas / Allemagne
Saumon		10,70%	OUI	Surgelé	Irlande
Pâte à lasagnes		4,70%	OUI	Sec	Italie
Emmental		3,30%	OUI	Frais	UE
Farine		2,60%	OUI	Sec	France
Beurre de baratte doux		2,60%	OUI	Frais	France
Sel fin de l'île de Ré		0,40%	NON	Sec	France
Poivre noir		0,06%	OUI	Sec	Madagascar

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés	X		
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés	X		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
91,8	383,1	5	2,6	4,73	1,67	6,3	0,49

CRITERES MICROBIOLOGIQUES		QUALITE	
Recherche de Listeria mono	Absence dans 25g	OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g		
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g	Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g		
Salmonelles	Absence 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.	