



Fiche Technique - Recette

Lasagne Bolognaise à base de produits naturels

Porc 24% de viande

ONTVANGEN

Door campan om 14:01,14-8-20

1. Ingrédients

Les proportions sont données avant la mise en œuvre et sur le poids total

Pulpe de tomates	28 %
Viande de porc	24 %
Lait entier	24 %
Pâtes fraîches maison (semoule de blé dur, œufs , eau)	10 %
Fromage emmenthal (lait)	6 %
Farine de blé	4 %
Huile de colza	3 %
Oignons	0,8 %
Sel, sucre et épices sélectionnées	0,2 %

Le produit est fabriqué à partir de matières premières exemptes d'organismes génétiquement modifiés.

Le produit ne contient pas de matières premières irradiées.

Le produit ne contient pas d'additifs : sans arômes, sans colorants et sans conservateurs.

Le produit ne contient pas d'huile de palme.

2. Caractéristiques nutritionnelles

	Par 100 g	Par portion de 400 g	
Valeur énergétique	632 kJ / 151 kcal	2528 / 604	30 %
Graisses	8,4 g	33,6 g	48 %
acides gras saturés	2,9 g	11,6 g	58 %
acides gras mono insaturés	3,9 g	15,6 g	
acides gras polyinsaturés	1,5 g	6 g	
acides gras omega 3	0,3 g	1,2 g	
acides gras omega 6	1,1 g	4,4 g	
Glucides	11 g	44 g	17 %
sucres	2,4 g	9,6 g	11 %
Fibres alimentaires	1,1 g	4,4 g	
Protéines	7,4 g	29,6 g	59 %
Sel	0,73 g	2,92 g	49 %
Calcium	70 mg	280 mg	35 %
Magnesium	13,6 mg	54,4 mg	15 %
Fer	0,56 mg	2,24 mg	16 %
Zinc	0,73 mg	2,92 mg	29 %

RI

3. Conservation

- Emballage conditionné sous atmosphère protectrice
- La durée de vie du produit est de 21 jours lorsque les conditions de stockage sont respectées.
- Conditions de stockage : produit frais à conserver entre +1°C et +4°C.

4. Caractéristiques microbiologiques

	Sortie d'usine	Fin de vie
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc/ g	< 10 ufc/ g
Bacillus cereus	< 10 ufc/ g	< 100 ufc/ g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 10 ufc/ g
Entérobacteriaceae - 30°C	<10000 ufc/g	< 20000 ufc/ g
Germes totaux mésophiles	<10e7 ufc/g	<10e9 ufc/g
Levures et moisissures 25°C	<10000 ufc/g	<20000 ufc/g
Listeria. Monocytogenes	absence/25g	absence/25g
Salmonella species	absence/25g	absence/25g
Staphylococcus.(coagulase +)	<10 ufc/g	<100 ufc/g
Bactéries lactiques mésophiles	<10e8 ufc/g	<10e9 ufc/g

Selon CE 2073/2005 en 1441/2007 . Ces valeurs sont indicatives et variables selon le lot.





Technische fiche - Product

Lasagne Bolognese op basis van natuurlijke producten
Varkenvlees 24%

ONTVANGEN
Door campan om 13:59,14-8-20

1. Ingrediënten

De verhoudingen zijn weergegeven voor de uitvoering op het totale gewicht

Tomatenpulp	28 %
Volle Melk	24 %
Varkenvlees	24 %
Verse deegwaren (griesmeel van harde tarwe, eiren , water)	10 %
Emmenthal kaas (Melk)	6 %
Tarwebloem	4 %
Koolzaadolie	3 %
Uien	0,8 %
Zout, suiker en uitgekozen kruiden	0,2 %

Het product wordt gefabriceerd vanaf grondstoffen die niet genetisch veranderd werden.
Het product bevat geen bestraalde basisstoffen.
Het product bevat geen additieven: zonder kleurstoffen of bewaringsmiddelen.
Het product bevat geen palmolie.

2. Voedingskenmerken

	Per 100 g	Per portie van 400 g	
Energetische waarde	632 kJ / 151 kcal	2527 / 604	30 %
Vetten	8,4 g	33,6 g	48 %
verzadigde vetzuren	2,9 g	11,6 g	58 %
mono onverzadigde vetzuren	3, g	15,6 g	
poly onverzadigde vetzuren	1,5 g	6 g	
vetzuren omega 3	0,3 g	1,2 g	
vetzuren omega 6	1,1 g	4,4 g	
Koolhydraten	11 g	44 g	17 %
suiker	2,4 g	9,6 g	11 %
Voedingsvezels	1,1 g	4,4 g	
Eiwitten	7,4 g	29,6 g	59 %
Zout	0,73 g	2,92 g	49 %
Calcium	70 mg	280 mg	35 %
Magnesium	13,6 mg	54,4 mg	15 %
Ijzer	0,56 mg	2,24 mg	16 %
Zinc	0,73 mg	2,92 mg	29%
			RI

3. Bewaring

- Verpakking samengesteld onder gecontroleerde atmosfeer.
- Houdheidsdatum van het product is 21 dagen wanneer de bewaringsvoorwaarden gerespecteerd worden.
- Bewaringsvoorwaarden : + 1°C tot 4°C.

4. Microbiologische karakteristieken

	Na productie	Houdheidsdatum
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10 ufc/ g	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/ g	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Entérobacteriaceae - 30°C	<10000 ufc/g	< 20000 ufc/g
Totale mesofiele bacteriën	<10e7 ufc/g	< 10e9 ufc/g
Gistingen en schimmels 25°C	<10000 ufc/g	< 20000 ufc/g
Listeria. Monocytogenen	absence/25g	absence /25g
Salmonella species	absence/25g	absence /25g
Staphylococcus.(coagulase +)	<10 ufc/g	< 100 ufc/g
Mesofiele melkzuurbacteriën	<10e8 ufc/g	< 10e9 ufc/g

Volgend CE 2073/2005 en 1441/2007. Deze waarden zijn bij benadering en afhankelijk van het lot.