

Fiche technique

PATES A LASAGNES BLANCHES BIOLOGIQUES

Code article :	07205 : en 5kg
Utilisation :	Pâtes en plaques pour lasagnes 100 grammes de produit dans 1 litre d'eau pendant 10-11 minutes Dans le four avec une sauce liquide: 180 ° C pendant 40 minutes
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10
Ingrédients :	Semoule de BLE dur blanche*, eau *issue de l'agriculture biologique
Origine :	Italie Agriculture UE
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	Energie : 1489 KJ/ 351 kcal Lipides : 1.5g dont acides gras saturés : 0.38g Glucides : 72.1g dont sucres : 4.25g Fibres : 2.6g Protéines : 11g Sodium : 1.20mg
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : beige Goût : typique Odeur : typique Consistance : cassante
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : max 12.5% Cendres : max 0.90%
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale : <100 000 ufc//g Coliformes : <50 ufc/g Levures et moisissures : <1000 ufc/g Salmonelle : absence/25g
Dimension plaque :	160 mm – 80 mm (environ)
Poids net (plaque) :	20 – 22 g / plaque
Poids net (carton):	5 kg (environ 230 plaques / carton)
DLUO :	37 mois
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	OUI	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.