



## Lasagne veggie cuisinée aux petits légumes 2 kg

Référence : 206 182

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuite. 4 couches de pâte. P/L > 1. Farce : protéines de blé et petits légumes, herbes aromatiques, recouvert d'une béchamel et d'emmental.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Lasagnes veggie
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IWP - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Précuit
<b>Durée de vie</b>	730 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Barquette par Colis : 3 de 2 kg.
<b>Code douanier</b>	19023090
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 22.182.001 CE

### Atouts

- Un produit végétarien avec un bon apport en protéines et peu de matières grasses.
- Une recette saine avec une liste d'ingrédients simples, sans arôme et sans additifs.
- Un produit déjà cuit pour une utilisation facilitée.

## Composition

**Liste des ingrédients** eau, semoule de BLE 13.8 %, concentré de tomate, protéines de BLE 4.2 % (protéines de BLE, farine de BLE), oignons préfrits 4.2% (oignon, huile de tournesol), courgette 2.8 %, carotte 2,8%, concassé de tomates (tomates, jus de tomates), EMMENTAL 2 %, oignon 1,7%, amidon de maïs, LAIT entier en poudre, farine de BLE, huile de tournesol, sel, basilic, ail, OEUF entier en poudre, extrait de malt, BEURRE, thym, origan, poivre, paprika.

**Absence de composants spécifiques** Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

**Liste des allergènes** Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de sésame , Traces de fruit à coque , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 220/250°C température stabilisée 200/210°C jusqu'à coloration. Laisser reposer avant de découper.

**Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
97	408	2,8	1	11	3,3	1,1	6,4	0,78
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	3	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	250 à 300	3/20 max



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Rapport FT/FL : 100
	E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
	Salmonelle : m = abs/25g
	Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
	Staphylocoques pathogènes : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Flore Totale : m = 1000000 ufc/g ; M = 10000000 ufc/g

Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,5	Barquette		
Barquette	2	1	Barquette		
Colis		3	Barquette	334 x 260 x 137	
Couche	60	30	Barquette		
Palette	720	360	Barquette		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.