



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Lasagnes aux saumons précuites surgelées
Descriptif produit :	Surgelé. Précuite. 5 couches de pâtes. Saumon Salmo Salar, dont saumon fumé, poireaux, carottes, crème fraîche, emmental. Carton de 3 barquettes, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 Barquette de 2.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	01A Lait liquide nature CONV
Liste des ingrédients :	Eau, SAUMON 18% (dont 0,4% de SAUMON fumé) (Salmo salar), semoule de BLE dur, poireaux, carotte jaune, carotte, , amidon de maïs, CREME fraîche, EMMENTAL, LAIT écrémé en poudre, oignon, sel, LAIT entier en poudre, farine de BLE, basilic, OEUF entier en poudre issu de poules élevées en plein air, huiles végétales (colza et/ou tournesol), concentré de tomates, jus de citron concentré, ail, poudre de POISSONS blancs, poivre.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon	UE / Hors UE
Eau	France
Semoule de blé	France, Pologne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.182.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 540
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Soja, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels, pâte élaborée avec des œufs de poule élevés en plein air

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 48 heures après décongélation entre 0 et 4°C
Mise en œuvre : Sans décongélation, préchauffez votre four à 180°C pendant 10 minutes, faites réchauffer pendant 45 minutes en fonction des volumes. Placer le produit encore congelé avec son emballage plastique dans une chambre froide positive (0/+4°C) pendant maximum 48 heures. Préchauffez votre four à 120°C pendant 10 minutes, faites réchauffer pendant 50 minutes minimum en fonction des volumes. Laisser reposer avant de découper.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
425	102	5	1.5	8.4	1.9	0.3	5.6	0.84

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	60	0	30	Barquette	10		
Palette	720	786	360	Barquette	120	1200x800x1720	
Colis	6	6.35	3	Barquette		335x262x128	13061432110839
Barquette	2	2.04	1	Barquette			3061432110832