



SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	H4
Nom article et emballage	Bolognese (3 x 3 kg)
EAN unité commerciale (carton)	5413835390409
EAN unité de vente	5413835390041
Intrastat	21039090

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



Description du produit

Sauce pour pâtes à base de tomates, oignons et hachis de poulet.

Ingrédients

Viande de poulet séparée mécaniquement (33%), eau, concentré de tomates (17%), oignons (13%), farine de blé (**gluten**), extrait, arôme, sucre, margarine (contient **soja**), sel, acidifiant : acide citrique, épaississant: gomme de xanthane.

Caractéristique

Sauce pasteurisée en poches d'aluminium.

Allergènes: gluten, soja.

Conservation: 18 mois après fabrication à température ambiante dans l'emballage d'origine fermé.

Préparation:

- Four vapeur : chauffer la poche fermée à la vapeur à 100°C max pendant +/- 12 min.
- Casserole ou poêle : chauffer dans la poêle la quantité de sauce nécessaire en remuant.
- Bain-marie : chauffer le sachet fermé +/- 15 min. dans de l'eau bouillante. La sauce peut être gardée au chaud au bain marie..

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Texture granuleuse
Couleur	De couleur rouge
Goût	Goût de tomate et de poulet



3. VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètre	Valeur cible
Énergie	100 kcal/417 kJ
Lipides	5,9 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Hydrates de carbone	4,9 g
dont sucres	2,9 g
Fibres	1,1 g
Protéines	6,2 g
Sel	1,17 g

4. ALLERGÈNES

Allergènes	Présent (oui/non)
Lait et dérivés	Non
Oeufs	Non
Poisson	Non
Crustacés	Non
Mollusques	Non
Moutarde	Non
Céleri	Non
Gluten	Oui
Sulfites	Non
Soja	Oui
Lupin	Non
Arachides	Non
Fruits à coques	Non
Graines de sésame	Non

5. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

- résidus de pesticides: produit conforme au RE 396-2005 fixant les teneurs maximales en pesticides dans les denrées alimentaires et modifications.
- contaminants: produit conforme au Règlement européen 1881/2006 et à ses modifications
- certifié non OGM.
- certifié non irradié.

6. PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Tolérances (cfu/g)
Anaérobies sulfito-réducteurs	<10 ufc/g
Germes mésophiles aérobies totaux	<100000 ufc/g
Salmonelles	absence en 25 g
Levures et moisissures	< 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	absence en 25 g
Lactobacillus	< 10000 ufc/gr



7. EMBALLAGE

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835390409	5413835390041
Contenu (pièces)	3 x 3 kg	3 kg
Genre emballage	Carton	Poche en aluminium
Dimensions emballage	305 x 260 x 215 mm	295 x 240 x 65 mm
Poids emballage vide	500 g	25 g

8. DONNÉES LOGISTIQUES

Données	
Cartons/couche	11
Couches/palette	5
Cartons/palette	55
Poids total produit/palette	495 kg
Dimensions palette (longueur x largeur)	120 x 80 cm
Hauteur maximale (empilé), incl. palette	1,45 m

9. DÉCLARATION LÉGALE

Ce produit et son emballage sont conformes aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

Mise à jour à Diest dd. 01.01.2019 Date dernière modification: 18.04.2017	
--	--