

Spécification produit

MFU: 16448 [13] - SFU: 9291 [20] - TPS: 39382 [24]

L'information contenue dans cette spécification est mise à jour régulièrement. Ter Beke ne peut être tenu responsable des déviations issues de versions précédentes.

Identification produit

Réf. Ter Beke	16448
Dénomination de vente	Lasagne Bolognese
	Lasagne Bolognaise 400g Without Brand
Appellation légale du produit	Plat préparé - Lasagne
Nom de marque	Without Brand
Marque d'identification	BE - B198 - CE
Poids	0,400 kg
Dimensions	
Longueur	5,1 cm
Largeur	13,6 cm
Hauteur	16,5 cm
EAN13	5413848005437
GTIN	25413848005431

Durée de vie et Conditions de stockage

Condition d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice
Température de conservation	Conserver à maximum 4°C
Mention de la DLC	A consommer jusqu'au
Conservabilité minimale commerciale	18 Jours

Liste d'ingrédients

Cette liste d'ingrédients a été éditée suivant notre connaissance et interprétation de la législation en vigueur. L'information allergènes ne concerne que les allergènes à déclarer légalement.

Ingrédients: LAIT partiellement écrémé, viande de porc (23%), eau, semoule de BLÉ dur, concentré de tomates, FROMAGE, tomates, farine de BLÉ, oignons, amidon modifié de maïs, huile de colza, OEUFS, sel, fécule, épices, arômes, plantes aromatiques.

Valeurs nutritionnelles

	Par 100g	Par portion de	
			g
Energie	591		kJ
Energie	141		kcal

	Par 100g	Par portion de	
Matières grasses	7.0		g
dont			
acides gras saturés	2.7		g
Glucides	11,1		g
dont			
Sucres	0.71		g
Fibres	1.6		g
Protéines	7.8		g
Equivalent en sel	0.70		g

Propriétés microbiologiques

Début de vie

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	
Germes aérobies totaux	Y	1000/g	10 000/g	
Bactéries lactiques	Y	100/g	1000/g	
Enterobacteriaceae	Y	<10/g	100/g	
Escherichia coli	Y	<10/g	10/g	(10)
Levures et moisissures	Y	100/g	1000/g	
Pseudomonas	N	10/g	100/g	
Clostridia sulfito-réducteurs	N	100/g	1000/g	
Salmonelle	N	neg./25g	neg./25g	
Listeria monocytogenes	N	neg./25g	neg./25g	(13), (14), (15)
Staphylocoque doré	N	10/g	100/g	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	
Bacillus cereus	N	100/g	1000/g	
Campylobacter jejuni	N	-	neg./25g	(17)

Fin de durée de vie

	QCP	M (Limit)	
Germes aérobies totaux	Y	1 000 000/g	(2), (4), (5)
Bactéries lactiques	Y	10 000 000/g	(2), (7)
Enterobacteriaceae	Y	-	(16)
Escherichia coli	Y	100/g	(10)
Levures et moisissures	Y	100 000/g	no visual growth
Pseudomonas	Y	10 000/g	
Clostridia sulfito-	Y	10 000/g	

réducteurs			
Salmonelle	Y	neg./25g	
Listeria monocytogenes	Y	100/g	(15)
Staphylocoque doré	Y	1000/g	
Clostridium perfringens	N	1000/g	
Bacillus cereus	Y	10 000g	
Campylobacter jejuni	Y	neg./25g	(17)

Commentaire(s)

(2) Total (psychrotrophic) aerobic plate count and (psychrotrophic) lactic acid bacteria must be interpreted on using fermented ingredients (e.g. protective cultures, cheese, salami, ..)=> Cfr. microbiological properties of fermented products. This applies both "at packaging" and "at end of shelf life". In such cases, the micro limits may not apply.

(4) In case the total (psychrotrophic) aerobic plate count is exceeded at the end of shelf life, the product may be rejected only if it concerns other than (homofermentative) lactic acid bacteria.

(5) In case lactic acid bacteria are responsible for a high total aerobic plate count, the difference should not exceed 2 log unit.

(7) In case the number of lactic acid bacteria is exceeded at the end of shelf life the product may be rejected only in case of unacceptable sensory deviations.

(10) E.coli analysed directly or after detection of Enterbacteriaceae.

(13) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes M-limit may be higher (absence in "x" g) in case it can be assured that the level never exceeds > 100 cfu/g during shelf life.

(14) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes limit may be < 100cfu/g if it can be demonstrated that Listeria monocytogenes cannot grow in the product (cfr. pH and water activity as defined in Regulation 2073/2005).

(15) Applicable only on Ready to Eat food - Listeria monocytogenes "absence in x g" and enumeration must be performed on the same sample.

(16) Enterobacteriaceae spp or not a good hygiene indicator for chilled products during or at end of shelf life. For that purpose, E.coli is a better indicator.

(17) Only applicable for products containing poultry

Détection de corps étrangers

	Méthode	Limite de détection (mm sphérique)
Ferro	Détection au rayons X après emballage	2
Verre	Détection au rayons X après emballage	3
Pierre	Détection au rayons X après emballage	4,762

OGM et irradiation

Le produit ainsi qu'aucun de ses composants n'est sujet à l'étiquetage sur les OGM, ni n'a subi d'irradiation.

Instruction d'utilisation

Instructions de réchauffage

	Temps (min)	Température / Energie		Commentaire
Four classique	25	180	°C	
Four à micro-ondes	5	900	W	

Four traditionnel: préchauffez le four jusqu'à la température indiquée - enlevez l'emballage plastique - mettez le produit au milieu du four préchauffé - rechauffez pendant le temps indiqué.

Four à micro-ondes: enlever l'emballage en plastique. - Mettre le contenu du ravier sur une assiette conçue pour le four à micro-ondes. - Couvrir l'assiette et placer le tout au milieu du four. - Chauffer un produit à la fois et pendant le temps indiqué. - Si nécessaire, consulter le manuel d'utilisation de votre four à micro-ondes.

Emballage

Emballage secondaire	BOX
Unités/boîte	8
Palette	Plt Euro 80 W
Couches/palette	10
Cartons/couche	8
Cartons/palette	80