

Sauce Bolognaise bio au Boeuf Rôti

 Version
17

 Page
1/2

 Date
22/02/2022

Ingrédients :

Purée de tomates*, viande de bœuf ** 20%, oignons*, carottes*, huile de tournesol*, sel de mer, amidon de blé*, céleri*, sucre de canne*, épices* et aromates*.

**ingrédients issus de l'agriculture biologique*

Conditions de Stockage :

Dans son emballage fermé, à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours.

Durée de vie du produit / DLUO : 24 mois

Poids net - contenance - format : 1,95 kg, Dpk 2 L 220 x 300 Alu Valbio

Nombre de Portions : 50 à 70 portions

Mode d'emploi :

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.

Conseils d'utilisation :

Facile à réchauffer, poche fermée au bain marie ou au four à vapeur.

Garantie :

Sans OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

Colorants, Conservateurs : Absence.

Origine des matières premières : * ingrédients origine France

Origine de la transformation : France.

Certifié par ECOCERT SAS - FR-BIO-01

Produit Conforme au mode de production biologique et à la décision n°76 du CTCPA.

Détails Emballages :

Complexe PET/ALU/PP **Garanti sans Phtalates, sans Bisphénol A**

Doypack ® de dimensions 205x300mm.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Codifications du produit : marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + centième de fabrication.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD UVC 3260930200704

GENCOD COLIS 03260930200704

Palettisation	Dimensions	Poids Brut	Les informations mentionnées sur l'étiquette de traçabilité (sur le carton) et/ou sur la poche sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.
3 UVC / carton 16 cartons / couche 5 couches / palette 240 UVC / palette	PCB en mm :	5,92 kg	
	PALETTE EUR H = 0 cm	494,00 kg	Code Emb. :

Sauce Bolognaise bio au Boeuf Rôti

 Version
17

 Page
2/2

 Date
22/02/2022

Caractéristiques Physico-chimiques :

pH compris entre 4,2 et 4,7

Teneur en matière sèche compris entre 11,5 et 12,5° Brix

Caractéristiques Microbiologiques :

-Sur chaque lot-

Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément aux normes NF V08-402, V08-409.

Arrêté du 21 décembre 1979.

Caractéristiques Organoleptiques :

Cette sauce est composée d'un délicieux mélange de légumes et de viande de bœuf. La viande est exclusivement d'origine française. Elle répond au cahier des charges très strict des productions animales biologiques. Elle sera la base idéale pour vos préparations de spaghetti à la bolognaise, de lasagnes, hachis parmentier...


Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	AR**
Energie	435 kJ / 104 Kcal	5 %
Matières grasses dont	6,3	9 %
- acides gras saturés	2,1	10 %
Glucides dont	6,5	2 %
- sucres	5	5 %
Fibres alimentaires	1,5	
Protéines	4,7	9 %
Sel	1,4	24 %

** Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Allergènes :

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	PRESENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Oeufs et produits à base d'oeufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland, et produits à base de ces fruits	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	PRESENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE