



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020175

Sauce Bolognaise biologique

Au Boeuf Rôti

Version
N°3
Date
03/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Purée de tomates*, viande de bœuf* 25%,
oignons*, carottes*, huile de tournesol* sel,
amidon de blé*, cèleri*, sucre*,
épices* et aromates*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

67 kcal / 279 kJ
Protéines 5,4 g
Glucides 2,7 g
Lipides 5,6 g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, à température ambiante.

DLUO : 18 mois

Poids net - contenance - format : 1,950 kg, sachet Doypack ®

Nombre de Portions: 20 à 50 portions selon utilisation.

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/Colorants: Absence

Origine des matières premières: Union Européenne.

Origine de la transformation: France.

Certifié par ECOCERT SAS — FR-BIO-01

Produit Conforme au mode de production biologique et à la décision n°82 du CTCPA.



Mode d'emploi:

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

Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm.

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA
+ lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020175 6

FR
84.031.03
CE

Palettisation

3 UVC / carton
16 cartons/couche
4 couches / palette
192 UVC / palette

Dimensions

PCB en mm:
295x180x181
PALETTE EUR
80x120:
H = 120 cm

Poids Brut

5,925 Kg
455,00 Kg



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020175

Sauce Bolognaise biologique

Au Boeuf Rôti

Version
N°3

Date
03/03/10

Page
2/2

Caractéristiques Physico-Chimique:

pH compris entre 4,30 et 4,70.

Teneur en matière sèche compris entre 11,50 et 12,50° Brix.

Résidus de Pesticides:

	Cible	Seuil détection
Organo-chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-phosphorés	non détectés	10ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37° conformément aux normes NF V08-402.

Conseils d'Utilisation:

La sauce bolognaise est composée d'un délicieux mélange de légumes et de viande de bœuf. La viande de cette sauce est exclusivement d'origine française. Elle répond donc au cahier des charges très strict des productions animales biologiques.

Cette sauce sera la base idéale pour vos préparations de spaghetti à la bolognaise, de lasagnes, hachis Parmentier...

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
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	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 du 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 SO ²	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE