	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 1 / 6

Datum: 16-03-2022

**PRODUCTNAAM:**

Lasagne bolognaise 400g

**INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:**

64810100

**INGREDIËNTEN:**

Water, gehakt 15% (rundvlees, varkensvlees, zout, specerijen, antioxidanten: natriumascorbaat, ascorbinezuur), tomaten 13%, lasagne 12% (harde **TARWE**griesmeel, water, **EIEREN**), **KAAS** 5%, tomatenconcentraat, gemodificeerd zetmeel, uien, volle**MELK**poeder, witte **SELDERIJ**, olijfolie, **TARWE**bloem, zonnebloemolie, zout, sambal (rode chilli, zout), knoflook, kruiden en specerijen.

**ALLERGENEN:**

Bevat: gluten, eieren, melk (incl. lactose), selderij.

Geproduceerd in een bedrijf waar volgende allergenen verwerkt worden: gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut), schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk (incl. lactose), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij, mosterd, sesamzaad, sulfieten en weekdieren.

**GEWICHT:**

Doos van 7,2 kg e

(porties van gemiddeld 400g – min. 350g)

**HOUDBAARHEID:**

15 maanden na productiedatum bij -18°C

**BEWAARINSTRUCTIES:**

Indien diepgevroren: product bewaren bij min. -18°C tot de aangegeven houdbaarheidsdatum. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Indien ontdooid of verpakking open: product bewaren in de koelkast (max. 4°C) gedurende max. 3 dagen.


Indien warm: product onmiddellijk consumeren.

**MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:**

Categorie: 1E (BBD)

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 2 / 6

Zie GMP 13-03-W-01- Bacteriologische normen eindproducten.

Categorie is bepaald volgens de microbiologische richtlijnen van Universiteit Gent 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

**VOEDINGSWAARDEN:**

	<b>100 g</b>
Energie (kJ)	560
Energie (kcal)	134
Vetten (g)	6,2
waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,6
Koolhydraten (g)	12,1
waarvan suikers (g)	2,0
Vezels (g)	0,7
Eiwitten (g)	7,0
Natrium (g)	0,24
Zout (g)	0,61

(\*) = portie.

1 portie(s) per verkoopseenheid.

(\*\*) RI = Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal).

*De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen iets afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.*

**BEREIDINGSADVIES:**

In de combi-steamer:

Plaats de diepgevroren portie gedurende 40 tot 45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven (hete lucht + ventileren) bij 160°C.

In de traditionele oven:

Plaats de diepgevroren portie gedurende 40 tot 45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven bij 180°C.


In de microgolfoven:

Warm de portie in bevroren toestand op gedurende 8 tot 10 minuten op 750 Watt. Na bereiding 2 minuten laten rusten.

Een microgolfoven / oven kan variëren. Indien u merkt dat het gerecht nog niet volledig gaar is, verwarm het dan een extra minuut.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 3 / 6

Opgepast: nooit verwarmen op een temperatuur hoger dan 220°C en het schaaltje niet onder de grill plaatsen.

**METAALDETECTIE:**

Ja

**GMO / IONISATIE:**

Dit product hoeft niet als GMO gelabeld te worden in overeenstemming met de wetgevingen 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product alsook zijn grondstoffen werden niet onderworpen aan ionisatie.

**CERTIFICATEN:**

IFS

ACS

**VERPAKKING:**

De verpakking van het product voldoet aan verordeningen 10/2011, 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Verpakking: afmetingen omkarton (LxBxH) in mm: 310x250x164

Aantal stuks / karton: 18 porties van +/- 400g

Aantal kartons / europallet: 88 kt

Pallethoogte: < 1,85m

EAN code omkarton: 5410953481019


*Geldigheid specificatie:*

*Onder voorbehoud, deze specificatie is gebaseerd op de huidige leveranciers specificaties.*

*Delimeal behoudt het voorrecht deze specificatie aan te passen tot de definitieve afsluiting van het contract.*

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 4 / 6

**NOM DU PRODUIT:**

Lasagne bolognaise 400g

**NUMERO INTERNE DELIMEAL:**

64810100

**INGREDIENTS:**

Eau, viande hachée 15% (viande de boeuf, viande de porc, sel, épices, antioxydants: ascorbate de sodium, acide ascorbique), tomates 13%, lasagna 12% (semoule de **BLÉ** dur, eau, **ŒUFS**), **FROMAGE** 5%, concentré de tomate, amidon modifié, oignon, **LAIT** entier en poudre, **CÉLERI** blanc, huile d'olive, farine de **BLÉ**, huile de tournesol, sel, sambal (piment rouge, sel), ail, plantes aromatiques et épices.

**ALLERGENES:**

Contient: du gluten, des œufs, du lait (incl. lactose) et du céleri.

Produit dans une entreprise où sont traités les allergènes suivants: céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites et mollusques.

**POIDS:**

Carton de 7,2 kg e

(portions de 400g en moyenne – min 350g)

**DATE DE PEREMPTION:**

15 mois après la date de production.

**CONSEIL DE CONSERVATION:**


Si le produit est congelé: conserver à min. -18°C jusqu'à la date de péremption mentionnée. Ne pas recongeler après décongélation.

Si le produit est décongelé ou l'emballage est ouvert: conserver au frigo (max. 4°C) pendant max. 3 jours.

Si le produit est chaud: consommer immédiatement.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

 <b>DELI MEAL</b>	<b>GMP 13-01-F-15</b>	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 5 / 6

**VALEURS MICROBIOLOGIQUES:**

Catégorie : 1E (BBD)

Voir GMP 13-03-W-01- Normes bactériologique des produits finis.

La catégorie est déterminée selon les directives microbiologiques de l'Université de Gand 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

**VALEURS NUTRITIONNELLES:**

	<b>100 g</b>
Energie (kJ)	560
Energie (kcal)	134
Matières grasses (g)	6,2
dont acides gras saturés (g)	2,6
Carbohydrates (g)	12,1
dont sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	0,7
Protéines (g)	7,0
Sodium (g)	0,24
Sel (g)	0,61

(\*) = portion.

1 portion(s) par unité de vente.

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

*Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent être légèrement différentes en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.*

**PRÉPARATION:**

Au combi-steamer:

Chauffez la portion congelée pendant 40 à 45 minutes au milieu du four préchauffé à 160°C (air chaud + ventilation).

Au four traditionnel:

Chauffez la portion congelée pendant 40 à 45 minutes au milieu du four préchauffé à 180°C.


Au four à micro-ondes :

Chauffez la portion sans la décongeler pendant 8 à 10 minutes à 750 Watt.

Laissez reposer 2 minutes après cuisson.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 6 / 6

Un four à micro-ondes / four peut varier. Si vous remarquez que votre repas n'est pas tout à fait cuit, réchauffez-le de nouveau une minute.

Attention : ne jamais exposer à des températures supérieures à 220°C et ne pas mettre la barquette sous le gril.

**DETECTION DE METAUX:**

Oui

**OGM / IONISATION:**

Ce produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit ainsi que les matières premières qui le composent ne sont pas soumis à ionisation.

**CERTIFICATS:**

IFS

ACS

**EMBALLAGE:**

L'emballage du produit est conforme aux règlements 10/2011, 1935/2004 et 2023/2006 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Emballage tertiaire: dimensions carton (LxLxH) en mm: 310x250x164

Nombre de pièces / carton: 18 pièces de +/- 400g

Cartons / palette: 88

Hauteur des palettes: < 1,85m

Code EAN du carton: 5410953481019

Validité de la spécification :

*Sous réserve, cette spécification est basée sur les spécifications de nos fournisseurs actuels.  
Delimeal se réserve le droit d'adapter cette spécification jusqu'à la clôture définitive du contrat.*

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	