	Productspecificatie / Spécifications produit	Doc n° TF-LAS VERD GRIL N° Version / versie 2 Versiedatum / date de la version : 2019 06 06 Blz / Page 1 / 6
	LASAGNE VERDURA GRILL	

1. Algemeen / Généralités

Typisch Italiaans pastagerecht, handmatig voorbereid en gesmeerd / Plat typique italien, préparé et laminé manuellement


Bladeren deegwaren met tomatensaus met groenten, roomsaus en gegrilde groenten / Feuilles de pâte avec sauce tomates légumes, suace crème et légumes grillés

2. Ingrediënten / Ingrédients (conform FIC 1169/2011)

Pasta met verse eieren (14%) : **TARWE**bloem, Gepasteuriseerde verse hee**EI** (17%), water
 Primaverasaus (46%) : **Tomaten** (76%) (tomaten, tomatensap, zuurteregelaar : citroenzuur),
Ratatouille van groenten (21%) (Uien, gegrilde groenten, courgetten, aubergines, champignons, Paprikastrips),
 Bindmiddel (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, bloem, **LACTOSE**, **WEI**poeder, zonnebloemolie, antioxidant : rozemarijnextract), Zout, Basilicum, Margarine (vetstoffen 80%, geraffineerde plantaardige olie en vetten, water, zout, emulgatoren: **SOJA**lecthinen E322, mono-en diglyceriden van vetzuren E471, coserveermiddel: kaliumsorbaat E202, suiker, voedingszuur: citroenzuur E330, aroma's, Vitaminen A D3, kleurstof: natuurlijk beta-caroteen E160a),
 Smaakmix (kruiden en specerijen, zuurteregelaar [natriumbicarbonaat], bewaarmiddel [benzoezuur, sorbinezuur]), water
 Tomatensaus (19%) : **Tomaten** (88%) (tomaten, tomatensap, zuurteregelaar : citroenzuur), Uien, Bindmiddel (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, bloem, **LACTOSE**, **WEI**poeder, zonnebloemolie, antioxidant : rozemarijnextract), Zout, **Basilicum** (1%), **SOJA**olie, Smaakmix (kruiden en specerijen, zuurteregelaar [natriumbicarbonaat], bewaarmiddel [benzoezuur, sorbinezuur])
 Witte saus (20%) : Water, Bindmiddel (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, bloem, **LACTOSE**, **WEI**poeder, zonnebloemolie, antioxidant : rozemarijnextract), **WEI**poeder (geraffineerd geharde kokosolie, **WEI**poeder concentraat, stabilizer E451i), Smaakmix (zout, specerijen, bewaarmiddel [natriumlactaat, natriumacetaat])
Gegrilde groenten (1%), Gouda**KAAS** (gepasteuriseerd koe**MELK**, gedroogd aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, bewaarmiddel E251, kleurstof E160b)

Allergenen in gerecht : gluten, eieren, melkproducten, lactose, soja

Allergenen in productie : selderij, mosterd, vis, week- en schaaldieren

	Productspecificatie / Spécifications produit	Doc n° TF-LAS VERD GRIL N° Version / versie 2 Versiedatum / date de la version : 2019 06 06 Blz / Page 2 / 6
	LASAGNE VERDURA GRILL	

Pâtes aux oeufs frais (14%) : Semoule de **BLE** dur, **OEUFS** frais entiers pasteurisés (17%), eau

Primavera sauce (46%) : **Tomates** (76%) (tomates, jus de tomate, régulateur d'acidité : acide citrique), **Ratatouille de légumes** (21%) (Oignons, légumes grillés, courgettes, aubergines, champignons, poivrons effilés), Liant (amidon modifié, maltodextrine, farine, **LACTOSE**, poudre de **LACTOSERUM**, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), Sel, Basilic, Margarine (matière grasse 80%, huile et graisse végétale raffinée, eau, sel, émulsifiants : lécithine de **SOJA** E322, mono- et diglycerides de graisse E471, conservateur : E202, sucre, régulateur d'acidité : acide citrique E330, arômes, vitamines A D3, colorant naturel bêta carotène E160a),

Mix épices (herbes et épices, régulateur d'acidité [bicarbonate de sodium], conservateur [acide benzoïque et acide sorbique]), eau


Sauce tomates (19%) : **Tomates** (88%) (tomates, jus de tomate, régulateur d'acidité : acide citrique), Oignons, Liant (amidon modifié, maltodextrine, farine, **LACTOSE**, poudre de **LACTOSERUM**, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), Sel, **Basilic** (1%), Huile de **SOJA**, Mix épices (herbes et épices, régulateur d'acidité [bicarbonate de sodium], conservateur [acide benzoïque, acide sorbique])

Sauce blanche (20%) : Eau, Liant (amidon modifié, maltodextrine, farine, **LACTOSE**, poudre de **LACTOSERUM**, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), **LACTOSERUM** en poudre (huile de coco raffinée, poudre de **LACTOSERUM** concentré, stabilisant E451i), Mix épices (herbes et épices, conservateur [lactate et acétate de sodium])

Légumes grillés (1%), **GOUDA** (**LAIT** de vache pasteurisé, amidon séché de pomme de terre, sel, présure, ferments lactiques, conservateur E251, colorant E160b)

Allergènes dans le produit : gluten, œufs, produits laitiers , lactose, soja

Allergènes en production : céleri, moutarde, poissons, mollusques et crustacés

	Productspecificatie / Spécifications produit	Doc n° TF-LAS VERD GRIL N° Version / versie 2 Versiedatum / date de la version : 2019 06 06 Blz / Page 3 / 6
	LASAGNE VERDURA GRILL	

3. Allergenen / Allergènes (conform EG2003/89 & EG2006/142 & FIC1169/2011)

Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivés	Aanwezig in product / présent dans le produit	Ingrediënt verantwoordelijk voor het allergeen / ingrédient responsable	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
Glutenhoudende granen (<i>tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut</i>) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	X	Tarwebloem / semoule de blé dur	X
Schaal- en schelpdieren / Crustacés			X
Eieren / Oeufs	X	Ei / Oeufs	X
Vis / Poisson			X
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)			Nee
Soja / Soja	X	Zetmeel / amidon	X
Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	X	Bindmiddel / Liant	X
Schaalvruchten/Noten (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>)			X
Selderij / Célerie			X
Mosterd / Moutarde			X
Sesam / Graines de sésame			Nee
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites			Nee
Weekdieren / Mollusque			X
Lupine / Lupin			Nee

Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles, et à ce titre informatives et n'induisent aucune responsabilité.

4. Microbiologische richtwaarden / Caractéristiques bactériologiques

	Doel (kve/g) Objectif	Tolerantie (kve/g) Tolérance	THT (kve/g) A la DLC
Totaal aeroob psychrotoof kiemgetal 22°C / TAC	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën / lactobacille	10 ²	10 ³	10 ⁷
Gisten / levures	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels / moisissures	10 ²	10 ³	10 ³
Enterobacteriaceae	50	5,0 x 10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes	Afwezig-absent /25g	Afwezig-absent/25g	Afwezig-absent/25g
Salmonella spp.	Afwezig-absent /25g	Afwezig-absent/25g	Afwezig-absent/25g
Staphylococcus aureus	10	10 ²	10 ²
- (1) Wanneer het totaal kiemgetal bij THT > 10 ⁶ kve/g, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën gaat dan melkzuurbacteriën / Lorsque le nombre des bactéries aérobies psychrotrophe à la DLC > 10 ⁶ kve/g, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que bactéries lactiques (homofermentative) - (2) Wanneer het aantal MZB > 10 ⁷ kve/g, kan het levensmiddel slechts worden afgekeurd als er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn / Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10 ⁷ /g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a des anomalies sensorielles inacceptables - (*) Meldingsplicht Bron / Source: Microbiologische criteria KB 26/04/2009 - EU 2073/2005 – ACS			

Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

La bactériologie peut seulement être garantie quand les prescriptions de conservation sont respectées

5. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

Parameter / paramètre	Eenheid Unité	Per 100g Par 100g
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	KJ	352
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques	Kcal	83
Eiwitten / Protéines	G	2,7
Koolhydraten / Glucides	G	14,4
- waarvan suikers / dont sucres	G	3,7
Vetten / Matière grasse	G	1,4
- waarvan verzadigd / dont saturés	g	0,0
Vezels / Fibres	g	1,7
Natrium / Sodium	g	0,2
Zout / Sel	g	0,8

Deze waarden werden bekomen via

theoretische berekening

Ces valeurs ont été obtenues via

par calcul

6. Organoleptische eigenschappen / Caractéristiques organoleptiques

Uitzicht / Visuel : rechthoekig / rectangulaire
Kleur / Couleur : rood, roomsaus, gegrilde groenten / rouge, sauce crème, légumes grillés
Geur / Odeur : aromatisch / aromatique
Structuur / structure:

7. Houdbaarheid / Durée de conservation

VERS PRODUCT / produit frais : 15 dagen na productiedatum / jours après la production
DIEPVRIESPRODUCT / produit surgelé : 12 maanden na productiedatum / mois après la production

Gesloten verpakking : **mits bewaard volgens instructies.**
Emballage fermé : **si stocké conformément aux instructions**

Na opening : onmiddellijke consumptie.
Après ouverture : consommation immédiate

8. Bewaring / Conservation

Het product dient te allen tijde bewaard te worden tussen 0°C - 4°C max (vers) of <-18°C max (diepvries)
Le produit doit en permanence être stocké entre 0 °C - 4 °C max (frais) ou <-18°C max (surgelé)

9. Bereiding / Préparation / Preparation

Microgolf (Airpet verpakkingen en PP verpakkingen) / Micro-ondes / Microwave

Vers : Prik gaatjes in de folie en verwarm ongeveer 7 min. op 850W.
Laat nog 1 minuut nagaren.
Percer des trous dans le film et préchauffer environ 7 minutes à 850W.
Laissez reposer 1 minute.
Diepvries : Prik gaatjes in de folie en verwarm 9 - 11 min. op 850W. Laat nog 1 minuut nagaren.
Percer des trous dans le papier et préchauffer 9-11 minutes à 850W.
Laissez reposer 1 minute.

Microgolf (alu verpakking) / Micro-ondes / Microwave

Diepvries : folie bovenaan verwijderen en 13 min op 850W
enlever le film supérieur et 13 min à 850W

Oven (alu verpakkingen en Airpet verpakkingen) / Four / Oven

Oven voorverwarmen op 200°C. / Préchauffer le four à 200 ° C.

Plaats in een hittebestendig ovenschaal / Placer dans un plat résistant au four

Opgelet : voor airpet verpakkingen max 200°C en geen grill functie /

Attention : pour les emballages airpet max 200°C et pas de fonction grill

Vers / frais: Gedurende 15-20 min. laten opwarmen / Laissez chauffer pendant 15-20 min.

Diepvries / surgelé : Gedurende 30-40 min. laten opwarmen / Laissez chauffer pendant 30-40 min.

10. Extra productinformatie / Informations supplémentaires

Zie algemene gegevens

11. Verpakking / Emballage

Zie algemene gegevens / Voir données générales

12. GGO verklaring / Status OGM (conform EG1829/2003 & 1830/2003)

Zie algemene gegevens / Voir données générales

13. Contactgegevens / Contacts

Commerciël / Commercial	Eric TAELEMANS	+32 475 722 828	baldassarifoods@hotmail.com
Kwaliteit / Qualité	Eric TAELEMANS	+ 32 89 767 567	baldassarifoods@hotmail.com
Productie / Production	Chantal DE COSTER	+32 474 273 901	baldassarifoods@hotmail.com
Emergency contact (24/24)	Eric TAELEMANS	+32 475 722 828	eric.taelemans@outlook.com
IN VOLGORDE BELLEN APPELER DANS L'ORDRE	Chantal DE COSTER	+32 474 273 901	baldassarifoods@hotmail.com
	Nancy VANDER LINDEN	+32 475 451 606	