



# Technische fiche - Product

Lasagne Bolognese op basis van natuurlijke producten  
Varkenvlees 24%

## 1. Ingrediënten

De verhoudingen zijn weergegeven voor de uitvoering op het totale gewicht

Tomatenpulp	28 %
Volle <b>Melk</b>	24 %
Varkenvlees	24 %
Verse deegwaren (griesmeel van harde <b>tarwe, eiren</b> , water)	10 %
Emmenthal kaas ( <b>Melk</b> )	6 %
<b>Tarwe</b> bloem	4 %
Koolzaadolie	3 %
Uien	0,8 %
Zout, suiker en uitgekozen kruiden	0,2 %

Het product wordt gefabriceerd vanaf grondstoffen die niet genetisch veranderd werden.  
Het product bevat geen bestraalde basisstoffen.  
Het product bevat geen additieven: zonder kleurstoffen of bewaringsmiddelen.  
Het product bevat geen palmolie.

## 2. Voedingskenmerken

NUTRI-SCORE



	Per 100 g	Per portie van 400 g	
<b>Energetische waarde</b>	690 kJ / 165 kcal	2760 / 660	33 %
<b>Vetten</b>	8,8 g	35,2 g	50 %
verzadigde vetzuren	3,6 g	14,4 g	72 %
mono onverzadigde vetzuren	3,4 g	13,6 g	
poly onverzadigde vetzuren	1,2 g	4,8 g	
vetzuren omega 3	0,25 g	1,0 g	
vetzuren omega 6	0,89 g	3,56 g	
<b>Koolhydraten</b>	12,4 g	49,6 g	19 %
suiker	1,8 g	7,2 g	8 %
<b>Voedingsvezels</b>	0,6 g	2,4 g	
<b>Eiwitten</b>	8,7 g	29,6 g	70 %
<b>Zout</b>	0,73 g	2,92 g	49 %
<b>Calcium</b>	120 mg	480 mg	60 %
<b>Magnesium</b>	14,1 mg	56,6 mg	16 %
<b>Ijzer</b>	0,47 mg	1,88 mg	13 %
<b>Zinc</b>	0,99 mg	3,96 mg	32%

RI

## 3. Bewaring

- Verpakking samengesteld onder gecontroleerde atmosfeer.
- Houdheidsdatum van het product is 21 dagen wanneer de bewaringsvoorwaarden gerespecteerd worden.
- Bewaringsvoorwaarden : + 1°C tot 4°C.

## 4. Microbiologische karakteristieken

	Na productie	Houdheidsdatum
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10 ufc/ g	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/ g	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Entérobacteriaceae - 30°C	<10000 ufc/g	< 20000 ufc/g
Totale mesofiele bacteriën	<10e7 ufc/g	< 10e9 ufc/g
Gistingen en schimmels 25°C	<10000 ufc/g	< 20000 ufc/g
Listeria. Monocytogenen	absence/25g	absence /25g
Salmonella species	absence/25g	absence /25g
Staphylococcus.( coagulase +)	<10 ufc/g	< 100 ufc/g
Mesofiele melkzuurbacteriën	<10e8 ufc/g	< 10e9 ufc/g

Volgend CE 2073/2005 en 1441/2007. Deze waarden zijn bij benadering en afhankelijk van het lot.

