

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**  
Téléphone. : **05 53 41 29 71**

ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC  
47300 VILLENEUVE SUR LOT  
Fax : **05 53 41 78 96**

SIRET : 39507319000013  
4639A  
N° TVA FR56395073190  
Email : **aquibio@orange.fr**

<b>FOURNISSEUR &amp; DISTRIBUTEUR</b> <b>AQUITAINE BIOLOGIE</b>  contrôlé par <b>FR-BIO 07</b>	<b>RÉFÉRENCE : PC751</b>  <b>Désignation du produit : LASAGNES AU PESTO</b>	
---	---	--

Date de lancement : 01/01/2018

### DEFINITION PRODUIT

#### Description :

Lasagnes composées d'une pâte fraîche recouverte d'une savoureuse sauce au pesto. Le produit est surgelé et conditionné dans une barquette.

#### Gencode UV :

8 013 554 108 674

#### Gencode Colis :

#### Marque commerciale :

Sapori



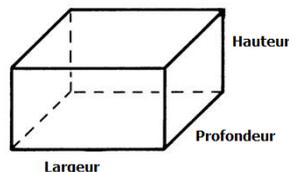
**POIDS NET :** 400g      **POIDS BRUT :**      **CALIBRE :**  
**VOLUME NET :**

#### UNITE DE VENTE

Unité de vente :	carton 400g
Conditionnement / PCB :	6
Largeur (cm) :	3,5 cm
Hauteur (cm) :	14 cm
Profondeur (cm) :	19 cm

#### COLIS

Largeur (cm) :	20 cm
Hauteur (cm) :	15cm
Profondeur (cm) :	25 cm



#### PALETTISATION

UV	1x400g
UV / COLIS	6
COLIS / COUCHE	16
COUCHE / PALETTE	13
COLIS / PALETTE	208
UV / PALETTE	1248

### INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Ingrédients: sauce au pesto 49% sur produit fini: LAIT*, haricots verts*, pommes de terre* huile de tournesol*, BEURRE*, farine de BLÉ*, huile d'olive extra vierge*, basilic* 4% (2% sur produit fini), chapelure* (farine de BLÉ*, levure de bière, sel), fromage râpé* (LAIT*, sel, présure), eau, sel iodé, fromage pecorino (lait de brebis, sel, présure), pignons*, sucre*, ail*, noix de muscade*. Béchamel 37% sur produit fini: LAIT* 81% (30% sur produit fini), BEURRE*, farine de BLÉ*, huile de tournesol*, sel iodé*, sucre*, noix de muscade*. Pâtes fraîches aux OEUFs 14% sur produit fini: emoule de BLÉ dur* 71% (10% sur produit fini produit), OEUFs pasteurisés* 24% (3% sur produit fini), eau, sel iodé. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique.	<b>BIO</b>	<b>Blé, Soja, Lait, Beurre, Blé Dur, Œufs</b>	<b>Absent</b>

% ingrédients bio : <90 %

Origine du produit : Italie

Mode de conservation : Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongélation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation : Au four traditionnel: retirer le récipient du boîtier, soulever un angle du film et mettre le récipient, encore congelé, dans un four préchauffé à 180° C, chauffer pendant 20 minutes. Au four à micro-ondes: retirer du boîtier, soulever un angle du film et mettre le récipient encore congelé dans le micro-ondes et la chaleur pour environ 7 ou 8 minutes à 750 watts. Attendez 30 secondes avant de servir.

Observations diverses : Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

### CERTIFICATION & LABEL

PRODUIT CERTIFIÉ PAR : **BRC FOOD**      CODE EMBALLEUR :      ESTAMPILLE SANITAIRE :

#### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
5,1 g	12 g	2,8 g	14 g	5,5 g					0,81 g	813 kJ / 196 kcal

### INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB :      Instructions de stockage pour les grossistes :      à conserver à -18°C  
DLUO : 18 mois  
DLUO garantie à réception : 3 mois