

<b>Hilcona AG</b> Bendererstrasse 21, FL 9494 Schaan Contact: Anne Lieberei / Elke Siegl Tel: 04.75.54.32.29 Fax: +41 5 88 95 92 60 Email: france@hilcona.com		<b>Fiche Technique</b> 																																																					
<b>désignation produit</b>		<b>Feuilles de Pâte à Lasagnes</b>																																																					
<b>N° article</b>		<b>922494</b>																																																					
Marque:	<b>HILCONA</b>	Poids net unité (en gr)	1 x 10 000 (50 feuilles de 200g)																																																				
Groupe de produit	Pâtes natures pour Lasagnes IQF	DLUO (fabrication)	<b>24 mois</b>																																																				
Pays de production	Italie	Garantie livraison	<b>6 mois</b>																																																				
EAN carton	7610227985481	Stockage & entreposage	<b>Minimum -18°C</b> 1x décongelé ne plus recongeler																																																				
		Nomenclature douanière	1902 3090 00																																																				
Ingrédients	Semoule de <b>blé</b> dur 65%, eau, <b>œufs</b> .																																																						
Liste Allergènes	→ <b>Céréales*</b> contenant du gluten et produits à base de ces céréales → <b>Œufs</b> et produits à base d'œufs <i>Peut contenir des traces de : soja.</i>																																																						
Energie / Nutrition (base 100gr)	Energie	845 kJ - 199 Kcal	Fibres	2g																																																			
	Protéines	7,7g	Lipides ( <i>dont AG saturés</i> )	1,4g (0,3g)																																																			
	Glucides ( <i>dont sucres</i> )	38g (0.3g)	Sel	0,05g																																																			
Microbiologie	<table><thead><tr><th>Critères</th><th>dimension</th><th>valeur</th><th>tolérance</th><th>valeur limite</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobic, mesophilic bacteria*</td><td>ufc/g</td><td>1'000'000</td><td></td><td>10'000'000</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>ufc/g</td><td>1'000</td><td></td><td>10'000</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>ufc/g</td><td>10</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Coagulase-positive staphylococci</td><td>ufc/g</td><td>100</td><td></td><td>1'000</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>ufc/g</td><td>1'000</td><td></td><td>10'000</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>ufc/g</td><td>-</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>ufc/25g</td><td>-</td><td></td><td>nn</td></tr><tr><td>Moisissure</td><td>ufc/g</td><td>100</td><td></td><td>1'000</td></tr><tr><td>Levures</td><td>ufc/g</td><td>100</td><td></td><td>1'000</td></tr></tbody></table> <p>Légende: nd = non décleable / ufc = unités formant colonie Méthodes: chapitre 56 ''Microbiologie'' du Manuel suisse des denrées alimentaires *Produits avec des ingrédients fermentatés: germes étrangères totales</p>					Critères	dimension	valeur	tolérance	valeur limite	Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	1'000'000		10'000'000	Enterobacteriaceae	ufc/g	1'000		10'000	Escherichia coli	ufc/g	10		100	Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100		1'000	Bacillus cereus	ufc/g	1'000		10'000	Listeria monocytogenes	ufc/g	-		100	Salmonella spp.	ufc/25g	-		nn	Moisissure	ufc/g	100		1'000	Levures	ufc/g	100		1'000
Critères	dimension	valeur	tolérance	valeur limite																																																			
Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	1'000'000		10'000'000																																																			
Enterobacteriaceae	ufc/g	1'000		10'000																																																			
Escherichia coli	ufc/g	10		100																																																			
Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100		1'000																																																			
Bacillus cereus	ufc/g	1'000		10'000																																																			
Listeria monocytogenes	ufc/g	-		100																																																			
Salmonella spp.	ufc/25g	-		nn																																																			
Moisissure	ufc/g	100		1'000																																																			
Levures	ufc/g	100		1'000																																																			
Procédé de fabrication	Préparer la pâte – former – <b>cuire</b> – surgeler – emballer : Thermocellé verticalement et transversalement, sans évacuation.																																																						
Préparation	Four	Préparer les lasagnes en utilisant les Feuilles de pâtes directement surgelées, napper avec une sauce. Remettre en température au four à 180/200°C pour gratiner.																																																					
	Suggestion	Peut servir à confectionner toutes sortes de préparation : cannelloni, raviole, aumônières, bouchées...																																																					
Caractéristiques	Aspect (surgelé)	Plaque <i>IQF</i> 1/1 GN																																																					
	Couleur (préparé)	Jaunâtre																																																					
	Odeur (préparé)	typique de pâtes																																																					
	Goût (préparé)	typique de pâtes																																																					
	Consistance (préparé)	Pâte: al dente.																																																					
Portions par KG	Plat principal	Selon utilisation	Accompagnement	Selon utilisation																																																			
Palettisation	Sachets / carton	1	Couches / palette	12																																																			
	Cartons / couche	6	Cartons / palette	72																																																			
	Dimension colis (mm)	472x280x115	Poids net palette	720 Kg																																																			

Déclaration OGM	La Hilcona SA confirme que ses produits ne contiennent pas des ingrédients qui sont génétiquement modifiés ou des ingrédients qui contiennent eux-mêmes des ingrédients génétiquement modifiés. Ainsi, les produits ne seront soumis ni aux prescriptions d'étiquetage ni aux exigences de traçabilité du "RÈGLEMENT (CD) No. 1829/2003" et du "RÈGLEMENT (CD) No. 1830/2003" de l'UE et de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires RS817.02" de la Suisse. Cette confirmation est valable jusqu'à nouvel ordre et se base sur des accords avec nos fournisseurs mais aussi encore sur vérification des accords selon des considérations HACCP
Déclaration Ionisation	Ni le produit ni ses ingrédients ne sont ionisés.
Version	<b>JG/ 14.09.2020</b>