

Hilcona AG 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		Fiche Technique 			
désignation produit		Feuilles de Pâte à Lasagnes			
N° article		922494			
Marque:	HILCONA	Poids net unité (en gr)	1 x 10 000 (50 feuilles de 200g)		
Groupe de produit	Pâtes natures pour Lasagnes IQF	DLUO (fabrication)	24 mois		
Pays de production	Italie	Garantie livraison	6 mois		
EAN carton	7610227985481	Stockage & entreposage	Minimum -18°C 1x décongelé ne plus recongeler		
		Nomenclature douanière	1902 3090 00		
Ingrédients	Semoule de blé dur 65%, eau, œufs .				
Liste Allergènes	→ Céréales* contenant du gluten et produits à base de ces céréales → Œufs 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	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	
	-				
	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					
Procédé de fabrication	Préparer la pâte – former – cuire – 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	JG/ 14.09.2020			