



LASAÑA A BOLOÑESA

ES

HOJA TÉCNICA

DESIGNACIÓN	Lasaña a boloñesa
PESO NETO	300 gr.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
PERIODO DE VALIDEZ	12 meses
TMC EN LA ENTREGA	10 meses
CONDICIONES IDEALES TRANSPORTE	temperatura entre 0 ° C y 25 ° C
CONSERVACIÓN DESPUÉS APERTURA	refrigerar y consumir dentro de las 48 horas
INGREDIENTES <i>(LOS ALÉRGICOS EN NEGRITA)</i>	Besamel 33%, (agua, mantequilla, (LECHE) , harina de TRIGO blando, aceite de girasol, queso en polvo (LECHE), sal) pulpa de tomate (pulpa de tomate, jugo de tomate, regulador de acidez: ácido cítrico), pasta al HUEVO (sémola de TRIGO duro, HUEVOS 25%), picado de bovino 15%, salchicha de cerdo 9% (carne de cerdo, agua, sal, azúcar: dextrosa, especias, aromas, regulador de la acidez E 262, antioxidante E 300), APIO , zanahorias, cebolla, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, caldo (APIO).

MODO DE PREPARACIÓN

MICROONDA	Taladre la película protectora y caliéntela en el horno de microondas por 90/120 segundo a una potencia de 750/90 vatios (media-alta), los tiempos pueden variar según el modelo del horno.
HORNO	Quitar la tapa, coloque la cuenco directamente en el horno precalentado a 200° y hornear por 10 minutos

Tablas Nutricionales

por 100 gr. de producto

valor energético	
Kcal	173
kJoule	723
Carbohidratos	13,30 g
de los azúcares	2,80 g
Proteína	7,70 g
Grasas	10,30 g
de los cuales saturados	3,90 g
Fibras	0,80 g
Sal	0,80 g

INFORMACIÓN GENERAL

DIRECCIÓN SITIO PRODUCCIÓN	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
NOMBRE DEL FABRICANTE	Dama 2 S.r.l.
FÁBRICA	IT B6799 CE
PAQUETE	vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, busta polypropylene 140 x 90 mm, confezione in cartoncino
LOTE	ejemplo 18/231 año de referencia / año progresivo ejemplo 18/010W año de referencia / semana progresiva del año
FECHA DE CADUCIDAD	ejemplo 15/10/2018 día / mes / año
EAN / CODIGO	8052783629017 / 10001



LASAÑA A BOLOÑESA

ES

ALERGÉNICOS	ALERGENOS ADICIONALES INTENCIONALES			LLEVAR / CROSS-CONTAMINACIÓN		
ALERGÉNICOS	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales	SI	PASTA	INGREDIENTES	SI	PASTA	INGREDIENTES
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO			NO		
Huevos y productos de huevo	SI	HUEVO	INGREDIENTES	SI	HUEVO	INGREDIENTES
Pescado y productos de pescado	NO			NO		
Cacahuetes y productos a base de maní	NO			NO		
Productos de soja y soja	NO			NO		
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES
Nueces y productos derivados (por ejemplo, nueces, avellanas, pistachos, almendras, pacanas, nueces del Brasil, anacardos, etc.)	NO			NO		
Semillas de sésamo y productos de sésamo	NO			NO		
Sulfito6 en una concentración de al menos 10 mg / kg	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES
Apio y productos a base de apio	SI	APIO	INGREDIENTES	SI	APIO	INGREDIENTES
Productos a base de mostaza y mostaza	NO			NO		
Productos altramuz y altramuz	NO			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO			NO		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	CONCENTRACIÓN DETECTADA	UNIDADES DE MEDIDA
TOTAL BACTERIAL	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LEVADURA	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MOHOS	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELA	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	ausente en 25 gr.	ausencia / presencia en 25 gr.