



# LASAÑA DE SETAS

ES

## HOJA TÉCNICA

<b>DESIGNACIÓN</b>	Lasaña de Setas
<b>PESO NETO</b>	300 gr.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
<b>PERIODO DE VALIDEZ</b>	12 meses
<b>TMC EN LA ENTREGA</b>	10 meses
<b>CONDICIONES IDEALES TRANSPORTE</b>	temperatura entre 0 ° C y 25 ° C
<b>CONSERVACIÓN DESPUÉS APERTURA</b>	refrigerar y consumir dentro de las 48 horas
<b>INGREDIENTES</b> <i>(LOS ALÉRGICOS EN NEGRITA)</i>	Besamel (agua, mantequilla, <b>LECHE</b> ), harina de <b>TRIGO</b> blando, sal, nuez moscada, caldo ( <b>APIO</b> ), aromas, pasta al <b>HUEVO</b> (sémola de <b>TRIGO DURO</b> , agua, <b>HUEVOS</b> ), hongos mixtos en 23% (champiñón, Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus, edodes, Boletus edulis y grupo relacionado, Boletus badius), queso en polvo ( <b>LECHE</b> ), aceite de oliva virgen extra, vino blanco ( <b>SULFITOS</b> ), sal, hierbas aromáticas, especias, aromas

## MODO DE PREPARACIÓN

<b>MICROONDA</b>	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.
<b>HORNO</b>	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	115
kJoule	480

<b>Carbohidratos</b>	<b>12,40 g</b>
de los azúcares	0,9 g

<b>Proteína</b>	<b>3,4 g</b>
-----------------	--------------

<b>Grasas</b>	<b>5,1 g</b>
de los cuales saturados	2,7 g

Fibras	1,45 g
--------	--------

Sal	0,50 g
-----	--------

## INFORMACIÓN GENERAL

<b>DIRECCIÓN SITIO PRODUCCIÓN</b>	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
<b>NOMBRE DEL FABRICANTE</b>	Dama 2 S.r.l.
<b>FÁBRICA</b>	IT B6799 CE
<b>PAQUETE</b>	vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, paquete de carton
<b>LOTE</b>	ejemplo 18/231 año de referencia / año progresivo ejemplo 18/010W año de referencia / semana progresiva del año
<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>	ejemplo 15/10/2018 día / mes / año
<b>EAN / CODIGO</b>	8052783629024 / 10101



# 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	TRIGO	INGREDIENTES	SI	TRIGO	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		
Cacahuets 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.