



LASAGNA AI FUNGHI

IT

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Lasagna ai Funghi

PESO NETTO 300 gr.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto

SHELF-LIFE 12 mesi

TMC ALLA CONSEGNA 10 mesi

CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO temperatura compresa tra 0°C e 25°C

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore

INGREDIENTI

(in **GRASSETTO** gli allergeni)

Besciamella (acqua, burro(LATTE), farina di GRANO tenero, noce moscata, sale, brodo (SEDANO), aromi), pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, UOVA 25%) funghi misti in proporzione variabile 23% (funghi champignon, Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus, edodes, Boletus edulis e relativo gruppo, Boletus badius), formaggio in polvere (LATTE), olio extra vergine di oliva, vino bianco (SOLFITI), sale, erbe aromatiche, spezie, aromi

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

MICROONDE

Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/90 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.

FORNO

rimuovere la pellicola protettiva, porre la vaschetta direttamente nel forno preriscaldato a 200°C, e riscaldare per 10 minuti.

Valori Nutrizionali

riferiti a 100 gr. di prodotto

Valore Energetico Kcal kJoule	115 480
Carboidrati	12,40 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	3,4 g
Grassi	5,1 g
di cui saturi	2,7 g
Fibre	1,45 g
Sale	0,50 g

INFORMAZIONI GENERALI

INDIRIZZO SITO PRODUTTIVO	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)			
NOME PRODUTTORE	Dama 2 S.r.l.			
STABILIMENTO	IT B6799 CE			
CONFEZIONE	vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, confezione in cartoncino			
L ОТТО	esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno			
DATA DI SCADENZA	esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno			
EAN / CODICE	8052783629024/ 10101			

Revisione 1.1 del 01/04/2018 Pagina 1 di 2





LASAGNE AI FUNGHI

П

ALLERGENI	ALL	ALLERGENI AGGIUNTA INTERNAZIONALE		CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	SI	UOVA	INGREDIENTI	SI	UOVA	INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	FORMAGGIO	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione ad almeno 10 mg/kg	SI	VINO BIANCO	INGREDIENTI	SI	VINO BIANCO	INGREDIENTI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	SI	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITÀ DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25 gr.	assenza/presenza su 25 gr.

Revisione 1.1 del 01/04/2018 Pagina 2 di 2