LASAGNA AI CARCIOFI

IT

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Lasagna ai Carciofi
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, olio di semi di girasole, sale, brodo (**SEDANO**), aromi), carciofi (35%), pasta all'**UOVO** (semola di **GRANO** duro, **UOVA** 25%) olio extra vergine di oliva, formaggio in polvere (**LATTE**), acqua, burro (**LATTE**), vino bianco (**SOLFITI**), cipolla, 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.
PADELLA	

Valori Nutrizionali

riferiti a 100 gr. di prodotto

Valore Energetico	
Kcal	145
kJoule	606
Carboidrati	**14,50** g
di cui zuccheri	1,10 g
Proteine	**3,60** g
Grassi	**8,30** g
di cui saturi	3,00 g
Fibre	1,65 g
Sale	0,50 g

INFORMAZIONI GENERALI

INDIRIZZO SITO PRODUTTIVO	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
NOME PRODUTTORE	IT B6799 CE
STABILIMENTO	vaschetta in polypropylene 129 x 173 x 35 mm, confezione in cartoncino
CONFEZIONE	
LOTTO	esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno
DATA DI SCADENZA	8052783629031 / 10102
EAN / CODICE	

LASAGNA AI CARCIOFI

IT

ALLERGENI	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	UOVO	INGREDIENTI	SI	UOVO	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.