



CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS

ES

HOJA TÉCNICA

DESIGNACIÓN	Canelones de ricotta y espinacas
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>	Salsa Bechamel (agua, LECHE , mantequilla (LECHE), harina de TRIGO blando, sal), espinacas 20%, pasta (harina de TRIGO duro, agua), LECHE , ricotta salada 5,5% (suero de LECHE), mantequilla (LECHE),

MODO DE PREPARACIÓN

MICROONDA	Taladre la película protectora y caliéntela en el horno de microondas por 90/120 segundos a una potencia de 750/900 vatios (media-alta), los tiempos pueden variar según el modelo del horno.
HORNO	Quitar la tapa, coloque la cacerola directamente en el horno precalentado a 200° y horneear por 10 minutos

Tablas Nutricionales

por 100 gr. de producto

valor energético	
Kcal	129
KJoule	539
Carbohidratos	17,00 g
de los azúcares	1,50 g
Proteína	4,30 g
Grasas	5,30 g
de los cuales saturados	1,50 g
Fibras	1,00 g
Sal	0,60 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, paquete de cartón
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	8052783629048 / 10103



CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS

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	NO			NO		
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		
Sulfito ⁶ en una concentración de al menos 10 mg / kg	NO			NO		
Apio y productos a base de apio	NO			NO		
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.