



LASAGNA VEGETARIANA

IT

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE	Lasagna Vegetariana
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 <i>(in GRASSETTO gli allergeni)</i>	Besciamella (acqua, burro(LATTE), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (LATTE), brodo (SEDANO), sale), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, UOVA 25%), zucchine 10%, melanzane 6.5%, funghi champignon 4%, SEDANO , carote, cipolla, vino rosso (SOLFITI), zucchero, olio extra vergine di oliva, brodo (SEDANO), 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	124
KJoule	518

Carboidrati 13,50 g
di cui zuccheri 2,80 g

Proteine 3,30 g

Grassi 6,60 g
di cui saturi 3,10 g

Fibre 1,55 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
LOTTO	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	8052783629062 / 10106



Lasagna Vegetariana

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	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	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 / LATTE	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO / LATTE	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		
Solfito ⁶ in concentrazione ad almeno 10 mg/kg	SI	VINO ROSSO	INGREDIENTI	SI	VINO ROSSO	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.