

R.03.01.02

Fecha: 15/07/19

Versión: 1.0




C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600416	Formato Caja:	12 platos x 300 g
Descripción:	LASAÑA DE CARNE	Código de Barras:	8414208004166 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208004167 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, LECHE pasteurizada, carnes* de cerdo y vacuno, sémola de TRIGO, cebolla, concentrado de tomate, tomate, harina de TRIGO, QUESOS, zumo de tomate, aceite de girasol, zanahoria, almidón modificado, azúcar, gelatina, sal, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), puerro, clara de HUEVO en polvo, gluten de TRIGO, especias. Contenido total en carne: 18%.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo	x			
Pescado		x	x	
Soja			x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		x		x

GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

Formato de producto:

Peso lasaña: 166 g/ud. +/-3g Peso plato: 300g

Modo de empleo:

HORNO (recomendado): Caliente el horno a 200°C. Retire el film protector de plástico e introduzca el producto, directamente del congelador, en la rejilla central. Hornee 35 minutos a 200°C. Si el horno tiene ventilador, hornear durante 25 minutos a 200°C. **MICROONDAS:** Retire el film protector de plástico y la bandeja de aluminio e introduzca el producto, directamente del congelador, en el microondas con un recipiente apto. Caliente a 900W durante 7-8 minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	613 kJ / 146 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8 g	+/- 25%
Grasas:	6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	15 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,72 g	+/- 25%

Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

Mezcla heterogénea formada de una salsa cremosa, el relleno y la pasta al dente. El olor es el característico a la salsa bechamel y al queso y el sabor es el característico a la salsa bechamel y a la carne que compone el relleno.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocitogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Bandeja	Plato de aluminio	0,12 mm	129 mm	129 mm	35 mm	4,1 g.
Film	Film complejo 15 OPP TTE + 20 OPP TTE	0,035 mm	190 mm	345 mm		2,6 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado		263 mm	263 mm	116 mm	163 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604, 8 Kg.
Total Bases:	14	Altura Palet:	1,77 m
Cajas Base:	12		

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.