

LASAÑA DE BOLETUS

Codigo producto: P412.0002

INGREDIENTES

Boletus (Boletus edulis)(19%), LECHE entera pasteurizada, harina de TRIGO, nata vegetal [agua, grasa vegetal (21,7%)(palmiste totalmente hidrogenado, palma, palmiste, palma totalmente hidrogenado), suero de MANTEQUILLA, espesantes (E1422, E412, E410), sal, emulsionantes (lecitina de SOJA E322), aroma de vainilla, colorante (betacaroteno)], champiñón (8%), cebolla frita [cebolla, aceite de oliva suave y sal], MANTEQUILLA, garnacha (SULFITOS), gelatina[LECHE cruda de vaca,sal,cuajo de ternero,lisozima de HUEVO], sal, boletus en polvo, pasta al HUEVO [semola de TRIGO duro, HUEVO y agua], QUESO parmesano [LECHE cruda de vaca,sal,cuajo de ternero,lisozima de HUEVO].

FOTOGRAFÍA



ALERGENOS Y OMG

CONTIENE: LECHE, GLUTEN, HUEVO, SULFITOS.

PUEDE CONTENER: Moluscos, crustáceos, pescado, soja, frutos secos, apio, mostaza y sésamo.

OMG / IRRADIACION: Todos los ingredientes están libres de OGM. El producto no ha sido irradiado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Producto congelado, conservar a -18°C.
 Distribuir a Tª de congelación -18°C.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	≤ 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	ausencia /25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. (Como referencia R.D.3484/2000, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derrogado)).

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto

Valor energético	812 Kj / 194 kcal
Grasas	9,9 g
de las cuales saturadas	4,5 g
Hidratos de Carbono	19,1 g
de los cuales azúcares	2 g
Proteínas	6,3 g
Sal	1,4 g

CONSUMIDOR FINAL

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

LOTE Y VIDA ÚTIL

LOTE: PG22/XXXX Dónde:

PG= Producto Gastrònoms ; 22= Año en curso y

XXXX= número aleatorio

VIDA ÚTIL: 18 meses desde la fecha de congelación.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

ACRILAMIDA: Limite de tolerancia según Reglamento 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

CONTAMINANTES: Limite de tolerancia según el Reglamento 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Consistente pero blanda,

Olor: neutro. Sin olores extraños.

Sabor: Sabor a boletus, el deseado.

Color: el típico del producto

MODO DE USO PREPARACION

Hasta su consumo mantener sin abrir en congelación -18°C.

Una vez descongelado, consumir en 24h y no volver a congelar.

Para calentar:

1. En microondas durante 2 minutos a media potencia, seguidamente salsear y acabar la cocción en el horno durante 5 minutos.

ENVASADO:PRESENTACION COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	Caja de 4kg de producto
Formato comercial	Racion de 170 gr
Peso Neto caja	4KG
Unidades aprox	24 unidades/ caja
Código EAN 13	8436582830605
Material	Bolsa PEHD Neutra
Formato caja	Medidas caja
Material caja	Carton
Palet	Europalet madera. 16 Cajas/ capa. 8 capas totales.

ETIQUETA

(ES) LASAÑA DE BOLETUS EDULIS

INGREDIENTES: Boletus (Boletus edulis)(19%), LECHE entera pasteurizada, harina de TRIGO, nata vegetal [agua, grasa vegetal (21,7%)(palmiste totalmente hidrogenado, palma, palmiste, palma totalmente hidrogenado), suero de MANTEQUILLA, espesantes (E1422, E412, E410), sal, emulsionantes (lecitina de SOJA E322), aroma de vainilla, colorante (betacaroteno)], champiñón (8%), cebolla frita [cebolla, aceite de oliva suave y sal], MANTEQUILLA, garmacha (SULFITOS), gelatina[LECHE cruda de vaca,sal,cuajo de ternero,lisozima de HUEVO], sal, boletus en polvo, pasta al HUEVO [semola de TRIGO duro, HUEVO y agua], QUESO parmesano [LECHE cruda de vaca,sal,cuajo de ternero,lisozima de HUEVO].
ALÉRGENOS: HUEVO, GLUTEN, LECHE, SULFITOS
PUEDE CONTENER TRAZAS DE: FRUTOS SECOS, PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, MOSTAZA, SÉSAMO, SOJA, APIO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g): Valor energético 812 kJ / 194 kcal, Grasas 9.9g, de las cuales Saturadas 4.5g, Hidratos de Carbono 19.1g, de los cuales Azúcares 2g, Proteínas 6.3g, Sal 1.4g
CONSERVAR: -18°C. Producto congelado, una vez descongelado, consumir en 24h y no volver a congelar.
PREPARACIÓN: Descongelar, calentar al microondas 2-3 min., salsear y terminar la regeneración en el horno 5 min. aprox. o en la salamandra para conseguir el efecto dorado

CANTIDAD: 24 Un CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: 20/10/22 LOTE: LOTE

(FR) LASAGNE DE CÈPES

INGRÉDIENTS: Bolets (Boletus edulis)(19%), LAIT entier pasteurisé, farine de BLÉ, crème végétale [eau, matière grasse végétale (21,7%) (palmiste totalement hydrogénée, palme, palmiste, palme totalement hydrogénée), BEURRE lactosérum, épaississants (E1422, E412, E410), sel, émulsifiants (lécithine de SOJA E322), arôme vanille, colorant (bêta-carotène)], champignon (8%), oignon frit [oignon, huile d'olive légère et sel], BEURRE, Grenache (SULFITES), gélatine [LAIT cru de vache, sel, présure de veau, lysozyme d'ŒUF], sel, poudre de bolets, pâtes à l'ŒUF [semoule de BLÉ dur, ŒUF et eau], FROMAGE parmesan [LAIT cru de vache, sel, présure de veau, lysozyme d'ŒUF].
ALLERGÈNES OEUF, GLUTEN, LAIT, SULFITOS
PEUT CONTENIR DES TRACES DE: FRUITS SECES, POISSON, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS, MOUTARDE, SÉSAME, SOJA, CÉLERI
INFORMATION NUTRITIONNELLE (valeurs moyennes pour 100g): Energie 812 kJ / 194 kcal, matières grasses 9.9g, dont saturés 4.5g, glucides 19.1g, dont sucres 2g, Protéines 6.3g, Sel 1.4g
CONSERVATION: -18 ° C. Produit congelé, une fois décongelé, consommer dans les 24 heures et ne pas recongeler.
PRÉPARATION RECOMMANDÉE: Décongeler, chauffer au micro-ondes 2-3 min. couvert par
QUANTITÉ: 24 Un DATE DE DURABILITÉ MINIMALE: 20/10/22 LOT: LOTE

ES
26.12791/GE
CE
RGS -26.06815/CAT



ES
26.12791/GE
CE

GASTRONOMS CHEFS, S.L.
 B-55184857
 C/ Pla de l'Estany, 11 - Pol. Ind. El Pla
 17486- Castelló d'Empúries