

	FICHA TÉCNICA	FT- 511-01 FECHA: 22/08/2019
	LASAÑA VEGETAL	

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	26.09363 / TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	Lasaña vegetal
Denominación del producto:	Comida preparada refrigerada
Código interno:	511
Código EAN:	90000000005114



INGREDIENTES

Verduras asadas (25,7%)[berenjena, calabacín, aceite de oliva, sal y pimienta], bechamel [**LECHE**, cebolla, aceite de oliva, **MANTEQUILLA**, harina de **TRIGO**, almidón de maíz, especias, sal y conservador (sorbato potásico)], cebolla, tomate frito [tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón de maíz modificado, sal, acidulante (ácido cítrico) y cebolla], **QUESO** emmental, pasta [sémola de **TRIGO** duro, agua y **HUEVO** pasteurizado], zanahoria, puerro, vino (**SULFITOS**), aceite de oliva, pan rallado (**TRIGO**), orégano, albahaca, sal, estabilizante (fosfato de dialmidón acetilado, alginato potásico) y conservador (sorbato potásico).

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	30 días
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C
Transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento
Modo de uso	Microondas: Cambiar la barqueta de aluminio por otro recipiente apto para microondas. Tapar y calentar a 800 w durante al menos 6 minutos. Horno: Precalentar el horno a 220 °C. Retirar el envoltorio de plástico e introducir la bandeja en el horno unos 15 - 20 minutos. Finalmente, gratinar al gusto.
Loteado:	Secuencia de 8 dígitos tipo 511XXYYZ, donde, 511 indica el código interno del producto. XX, son los dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto. YY, semana en que se ha fabricado el producto Z: Día de la semana en que se ha fabricado el producto.

	FICHA TÉCNICA	FT- 511-01 FECHA: 22/08/2019
	LASAÑA VEGETAL	

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	-
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfoncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	SI	-
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	506 kJ / 121 kcal
Grasa	7,30 g
De las cuales saturadas	2,70 g
Hidratos de carbono	9,70 g
De los cuales azúcares	3,40 g
Proteínas	4,20 g
Sal	0,61 g

	FICHA TÉCNICA	FT- 511-01 FECHA: 22/08/2019
	LASAÑA VEGETAL	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Láminas de pasta intercaladas con verduras asadas, bechamel, tomate frito y cubiertas con queso mozzarella.
Color	Característico
Olor	Característico, ausencia de olores extraños
Sabor	Característico, ausencia de sabores extraños

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 1000000 ufc/g
Enterobacterias Lactosa positiva	≤ 10000 ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Bandeja + Bolsa vacío PA/PE 20/70 impresa
Peso Neto	2850 g. aprox.
Unidades de producto	1
Sistema de envasado	Envasado al vacío

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
-------------------------------	---------------------

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
----------------------	---------