

R.03.01.02

Fecha: 03/12/14
Versión: 2.6



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



Referencia:	600418	Formato Caja:	12 platos x 300 grs.
Descripción:	LASAÑA VEGETAL	Código de Barras:	8414208004180 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208004181 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Leche entera reconstituida, espinacas, tomate, sémola de trigo, agua, harina de trigo, cebolla, jugo de tomate, aceite de girasol, Emmental, berenjena, almidón modificado, calabacín, pimiento, sal, azúcar, pasas, zanahoria, clara de huevo en polvo, gelatina, gluten, especias. Contenido en vegetales (espinacas, tomate, cebolla, jugo de tomate, berenjena, calabacín, pimiento y zanahoria): 34,5%

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo	x					
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuetes		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:

Modo de empleo:

HORNO: Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. **MICROONDAS:** Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	441 kJ / 106 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,3 g	+/- 25%
Grasas:	6,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	9,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,4 g	+/- 25%	Sal:	0,8 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 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Mezcla heterogenea 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 las verduras que componen 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 monocytogenes:	<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	4,9 g.
Film	Film complejo 15 OPP TTE + 20 OPP TTE		188 mm	345 mm		2,15 g.
Especificaciones del master	Cartón ondulado		277 mm	266 mm	116 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

168 cajas / palet

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.