

R.03.01.02

Fecha: 17/10/14

Versión: 2.9



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600021	Formato Caja:	12x1rac. (300 gr)
Descripción:	LASAÑA DE CARNE	Código de Barras:	8414208000212 (Envase)
Marca:	PRICE		38414208000213(Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, leche entera reconstituida, sémola de trigo, aceite de girasol, harina de trigo, cebolla, carnes (3%) de cerdo y pollo separadas mecánicamente, queso fundido (quesos, almidón modificado, suero de leche, mantequilla, sales fundentes (E-331, E-452, E-339), sal, fécula de patata, aroma), almidón modificado, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), proteína de soja, concentrado de tomate, caldo sabor pollo en polvo (sal, potenciador del sabor (E-621), almidón de maíz, cebolla, grasa de palma, colorante (E-150c)), vino, sal, azúcar, nata en polvo, clara de huevo en polvo, especias, gluten.

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					
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
Cacahuets		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 minutos. 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:	480 kJ/ 115 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,6 g	+/- 25%
Grasas:	5,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	13, g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1 g	+/- 25%	Sodio:	0,5 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:

Alternancia de carne y pasta, totalmente recubierto de salsa bechamel y queso. Color: blanco marfil, característico de la salsa bechamel. El olor: característico a la salsa bechamel y al queso y el sabor es el característico a la salsa bechamel, a la carne y a las especias. Consistencia/Textura: mezcla heterogenea formada de una salsa cremosa y la carne juntamente con la pasta.

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	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g
Film	Film Polipropileno	0,025 mm	188 mm	345 mm		1,74 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		277 mm	266 mm	116 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8Kg
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.