

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



www.davigel.es

Código Davigel	13601
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	ITALIA

Descripción producto	Tradicional postre italiano elaborado de forma muy artesanal, con auténticos biscuits savoirdi enteros empapados en café y una ontuosa crema mascarpone. Todo decorado con cacao espolvoreado.
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

"Crema (56,1 %) (agua, grasa vegetal de palma, jarabe de glucosa, azúcar, MASCARPONE (3,9 % en el producto acabado) (NATA, corrector de acidez: ácido cítrico), yema de HUEVO (1,7 % en el producto acabado), LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, LACTOSA, vino marsala (0,4 % en el producto acabado), LECHE condensada, caseinato sódico, vino blanco, alcohol, proteínas de la LECHE, estabilizantes: E420ii - E463, emulgentes: E471 - E472b - E472e, lecitina de SOJA, espesantes: E412 - E415, sal, aromas, colorante: E160a), licor de café (23 %) (agua, jarabe de fructosa y glucosa, alcohol, vino marsala (1,8 % en el producto acabado), café soluble (0,5 % en el producto acabado), aromas naturales); melindros (19,2 %) (harina de TRIGO, azúcar, HUEVO (26 %), gasificantes: E450i - E500ii - E503ii, jarabe de glucosa, aromas, sal), decoración con cacao (1,7 %) (cacao en polvo (50 %), dextrosa, almidón de TRIGO, azúcar, grasas vegetales de palma, palmiste y coco, aromas).

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

FRUTOS DE CÁSCARA

Glaseo (%)
(Sólo para pescados)

0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	1
Nº de unidades en la Unidad de venta	1
Peso de unidades en la Unidad de venta (Gr)	1000

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	102
Longitud caja (mm)	430
Anchura caja (mm)	152

Nº Cajas/palet	208
Nº Capas/palet	16
Nº Cajas/capa	13

Código EAN13	7613033373985
Código EAN14	17613033373982

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Descongelar a 3°C durante 10 horas.
-------------------------------------	-------------------------------------

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	268
Valor Energético (KJ)	1121
Proteínas (g)	3,2
Hidratos de Carbono (g)	32,5
- de los cuales azúcares (g)	21
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	13,9
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	11
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0
Sodio (g)	0,1
Vitaminas (g)	0
Minerales (g)	0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA / 25 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	10-100 UCF/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	
Enterobacterias	100-1000 UCF/G
Staphilococcus coagulosa positivos	100-1000 UCF/G
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	
Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.

La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto.

Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.

ETIQUETAJE

Desde un punto de vista ilustrativo, en relación a la información que contienen las etiquetas de los productos de Davigel, les mostramos el diseño y campo s relevantes sobre un ejemplo para facilitar su interpretación

Denominación del alimento

Indicación de producto
"Ultracongelada"

Etiquetado en origen

Información nutricional

Alérgenos en lista ingredientes (en tipografía distinta)

Lasagnes à la Bolognaise gourmandes
Lasagnes à la bolognaise VBF, surgelées

INGREDIENTS : Viande Bovine Française 24%, pâtes précuites (semoule de blé dur, eau, œuf entier en poudre, sel), eau, lait entier réhydraté (eau, lait entier en poudre), coulis de tomates, concentré de tomates, carottes, oignons, mozzarella (lait), farine de blé, amidon modifié de pommes de terre, amidon modifié de maïs, sucre, sel, huile de tournesol, arôme (contient gluten), aromatis, arôme naturel de poivre, épices, arôme naturel (contient lait).
Présence éventuelle de poissons, crustacés, mollusques, céleri, soja, fruits à coques, graines de sésame, moutarde et lupin.
CONSERVATION À -18°C - NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ
Elaboré en France

MODE DE RESTITUTION
Sans décongélation, au four à 180°C pendant environ 40 à 45 minutes après avoir enlevé le film protecteur.

Extra smakelijke lasagne bolognese VBF diepgevroren
INGREDIENTEN : Frans rundvlees 24%, voorgekookte pasta (harde tarwegries, water, heel ei in poedervorm, zout), water, gerehydrateerde volle melk (water, volle melkpoeder), dunne tomatensaus, geconcentreerde tomatensaus, wortels, uien, mozzarella (melk), tarwemeel, gemodificeerd aardappelzetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, suiker, zout, knoflook, zonnebloemolie, smaakstof (bevat gluten), kruiden, natuurlijk peperaroma, specerijen, natuurlijke smaakstof (bevat melk).
Kan sporen van vis, schaaldieren, weekdieren, zeldijer, soja, schaalvruchten, sesamzaad, mosterd en lupine bevatten.
GEbruik : Zonder ontdooien ca. 40 tot 45 minuten in de oven op 180°C, na de beschermfolie verwijderd te hebben.
BEWAREN bij -18°C - NIET OPNIEUW INVRIEZEN
BEWERKT IN FRANKRIJK

Lasanha à la Bolognese Gourmet VBF (10164)
Comida preparada ultracongelada.
INGREDIENTES : Carne de vacuno francês 24%, pasta alimentícia precocida (semola de trigo duro, água, ovo inteiro em pó, sal), água, leite gordo reidratado (água, leite em pó gordo), coulis de tomate, pasta de tomate, cenouras, cebolas, mozzarella (leite), farinha de trigo, amido modificado de batata, amido modificado de milho, açúcar, sal, alho, óleo de girassol, aroma (contém gluten), aromas, aroma natural de pimenta, especiarias, aroma natural (contém leite).
Pode conter vestígios de peixes, crustáceos, moluscos, alho, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo, mostarda e tremoços.
MODO DE PREPARAÇÃO: Sem descongelar, no forno a 180°C durante aprox. 40 a 45 minutos após remover a película protetora.
Conservar a -18°C - NÃO VOLTE A CONGELAR UM PRODUTO JÁ DESCONGELADO
Produto elaborado em França
CENAPRO : Centro de Apoio a Profissionais
800 207 345 - 08:30 às 18:30 (dias úteis)

Lasanha à Bolonhesa Premium VBF, ultracongelada
INGREDIENTES : Carne de bovino francesa 24%, massas pré-cozinhadas (semola de trigo duro, água, ovo inteiro em pó, sal), água, leite gordo reidratado (água, leite em pó gordo), coulis de tomate, pasta de tomate, cenouras, cebolas, mozzarella (leite), farinha de trigo, amido modificado de batata, amido modificado de milho, açúcar, sal, alho, óleo de girassol, aroma (contém gluten), aromas, aroma natural de pimenta, especiarias, aroma natural (contém leite).
Pode conter vestígios de peixes, crustáceos, moluscos, alho, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo, mostarda e tremoços.
MODO DE PREPARAÇÃO: Sem descongelar, no forno a 180°C durante aprox. 40 a 45 minutos após remover a película protetora.
Conservar a -18°C - NÃO VOLTE A CONGELAR UM PRODUTO JÁ DESCONGELADO
Produto elaborado em França
CENAPRO : Centro de Apoio a Profissionais
800 207 345 - 08:30 às 18:30 (dias úteis)

CONSUMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN : VOIR CARTON
CONSUMIR DE PRÉFÉRENCE AVANT LA FIN DE : VER CARTON
CONSUMIR DE PRÉFÉRENCE ANTES DO FIM DE : VER CAIXA
DAVIGEL SAS - BP41 - 76201 DIEPPE CEDEX - FRANCE

LOT : / LOT NR. : / N° DE LOTE : / LOTE :
VOIR CARTON / ZE DOOS / VER CARTONVER CAIXA
FR 22.182.001 CE

POIDS NET / NETTOWICHT
PESO NETO/LÍQUIDO
3 x 2 kg = 6 kg

www.davigel.fr

Modo de uso/ regeneración y conservación

Pais de origen

Marcado de fechas

Datos fabricante

Lote

Óvalo salubridad

Peso neto y unidades de venta envasadas

Alérgenos por contaminación cruzada