

R.03.01.02

Fecha: 26/04/21
Versión: 3.5



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

| | | | |
|---------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|
| Referencia: | 60021 | Formato Caja: | 12x1rac. (300 g) |
| Descripción: | LASAÑA DE CARNE | Código de Barras: | 8414208000212 (Envase) |
| Marca: | PRICE | | 38414208000213(Caja) |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, LECHE pasteurizada, sémola de TRIGO, cebolla, aceite de girasol, carnes (3%) de cerdo y pollo separadas mecánicamente, QUESO fundido (QUESOS, MANTEQUILLA, almidón modificado, proteína de LECHE, sales fundentes (E-452, E-340, E-331), sal, fécula de patata), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), almidón modificado, harina de TRIGO, proteína de SOJA, concentrado de tomate, caldo sabor pollo en polvo (sal, potenciador del sabor (E-621), almidón de maíz, cebolla, grasa de palma, zanahoria, aromas, especias, colorante (E150c)), vino, azúcar, sal, clara de HUEVO en polvo, especias, gluten de TRIGO.

Alérgenos:

| | Contiene cómo ingrediente | | Puede contener trazas de | |
|-------------------|---------------------------|----|--------------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| Gluten | x | | | |
| Crustáceos | | x | x | |
| Huevo | x | | | |
| Pescado | | x | x | |
| Soja | x | | | |
| Derivados lácteos | x | | | |
| Frutos de cáscara | | x | | x |
| Apio | | x | | x |
| Mostaza | | x | | x |
| Moluscos | | x | x | |
| Sulfitos | | x | | x |
| Cacahuets | | x | | x |
| Sésamo | | x | | x |
| Altramuces | | 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:

151 g/u, +/-3

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 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

| | | | | | |
|----------------------|------------------|---------|--------------------------|--------|---------|
| Valor energético: | 462 kJ/ 110 kcal | +/- 25% | Proteínas: | 4,7 g | +/- 25% |
| Grasas: | 3,3 g | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 0,98 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 15 g | +/- 25% | De los cuales azúcares: | 0,6 g | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria: | | +/- 25% | Sal: | 0,95 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:

1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 21019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2021

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 heterogénea 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 | OPP Blanco | 0,030 mm | 188 mm | 345 mm | | 1,74 g |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado | | 280 mm | 263 mm | 103m | 163 g |

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

| | | | |
|--------------|-----|------------------|----------|
| Cajas/Palet: | 168 | Peso neto palet: | 604,8 kg |
| Total Bases: | 14 | Altura Palet | 1,83 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.