

LASAGNA de CARNE

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (32%), carne picada de vacuno (27%), tomate triturado (tomate fresco y sal), pasta (sémola de TRIGO duro, harina de TRIGO, agua, HUEVO), cebolla, QUESO fundido (QUESO, LECHE desnatada concentrada, proteínas de la LECHE, almidón modificado, MANTEQUILLA, sales de fundido: ácido cítrico y citratos de sodio, sal y conservador: sorbato de potasio), aceite de oliva, harina de TRIGO y almidón de TRIGO, chalota, MANTEQUILLA, sal, azúcar, almidón de maíz, fondo de carne (ternera asada (ternera, sal), aroma, sal, azúcar, proteína vegetal hidrolizada, caldo de ternera (concentrado de ternera, sal, huesos de ternera, agua, azúcar, copos de patata, aceite de girasol, maltodextrina, concentrado de zumo de limón, concentrado de zanahoria, concentrado de cebolla, pimienta negra), agua, extracto de malta (CEBADA), extracto de levadura, maltodextrina, cebolla en polvo, grasa de vacuno, pimienta negra), gelatina, nuez moscada y pimienta negra.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, HUEVO, LECHE Y DERIVADOS

PUEDE CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, MOSTAZA, SULFITOS Y MOLUSCOS.

ENVASADO

TRATAMIENTO

FECHA DE CADUCIDAD

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

El producto no tiene unas características físico-químicas específicas.

CONSUMIDOR FINAL

•Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.
 •Informar que el producto contiene gelatina de cerdo.

OGM IRRADIACIÓN

Todos los ingredientes están libres de OGM.
 El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	No detectado/25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.(Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

MODO DE USO PREPARACIÓN

No congelar una vez descongeladas.

320 g

COCÍNESE COMPLETAMENTE en MICROONDAS: Descongelar en cámara frigorífica, agujerear envase y calentar en microondas a 900W durante 3:30 minutos. Si no se ha descongelado previamente, calentar en microondas a 900W durante 9:00 minutos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	703 kJ/ 168kcal
Grasas	8,6 g
de las cuales saturadas	3,8 g
Hidratos de Carbono	9,3 g
de los cuales azúcares	4 g
Proteínas	12,7 g
Sal	1,2 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: envolvente, carne jugosa, sin fibras, bechamel líquida, espesa, sin tropezos
Olor: característico de la carne con tomate cocinada, sin olores extraños, láctico
Sabor: sabroso, umami, a carne de ternera fresca, sin sabores extraños o carne vieja, láctico de la bechamel
Color: rojo y marrón del relleno, blanco de la bechamel y naranja tostado del queso

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Comercial	Ración
Peso Neto	320 g
Unidades	----
Código EAN 13	8436028961429
Unidades Caja	8
Material	Plástico PP
Formato caja	345 x 260 x 95 mm
Material caja	Cartón
PALET	Madera, Europalet , 9 cajas / capa

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C