

LASAGNA de VERDURAS

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (43%), calabacín (11%), pasta (sémola de TRIGO duro, harina de TRIGO, agua, HUEVO, espinacas), champiñón (7%), berenjena asada al horno (7%), espinaca (7%), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de oliva, 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), MANTEQUILLA, vino blanco (SULFITOS), sal, chalota, ajo y nuez moscada.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, HUEVO, SULFITOS, LECHE Y DERIVADOS

PUEDEN CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, MOSTAZA 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.

OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ² ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidasa+	No detectado/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	593 kJ/142 kcal
Grasas	8,4 g
de las cuales saturadas	3,8 g
Hidratos de Carbono	11,1 g
de los cuales azúcares	3,6 g
Proteínas	4,3 g
Sal	1,1 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: envoltante, tierna, de verdura cocinada, bechamel líquida, espesa, sin tropezos
Olor: característico a verdura cocinada, limpio, sin olores extraños, láctico
Sabor: sabroso, característico de cada verdura rehogada con aceite, sin sabores extraños, láctico de la bechamel
Color: diferentes verdes, marrón de la berenjeña asada y los champiñones 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	8436028961405
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