

LASAÑA VERDURAS 3x2KG		Código interno	18
		Fecha	02/10/2026
		Rev.	11

Ref.	18
------	----



Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO Láminas de pasta con sémola de Trigo duro y huevo, interpuestas con capas de relleno compuesto de espinacas y champiñones principalmente, todo ello recubierto con salsa bechamel y queso rallado

Ingredientes

Agua, champiñón cultivado (Agaricus bisporus) (10%), espinaca (9%), sémola de TRIGO duro (GLUTEN), LECHE entera en polvo, almidón , almidón modificado, harina de TRIGO (GLUTEN), queso maasdam (LECHE), aceite refinado de girasol, aceite de orujo de oliva, queso gouda, (LECHE), cebolla prefrita (cebolla y aceite refinado de girasol), huevo pasteurizado campero (HUEVO y sal), sal, nata pasteurizada (LECHE) (nata y estabilizante E-407), ajo, GLUTEN de TRIGO, azúcar, espinaca en polvo, nuez moscada y pimienta negra. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

Envase

BANDEJA DE ALUMINIO DE 2 KG CON FLOW-PACK TRANSPARENTE

CLAIMS:

fuente contenido en proteína, bajo contenido en azúcares,

Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgico a sus ingredientes.

Alérgenos

Contiene GLUTEN, LECHE, HUEVO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA

Valores nutricionales

Valores nutricionales	100g	
Energía	456,0 kJ	109,0 Kcal
Grasas	4,4g	
De las cuales saturadas	1,5g	
Hidratos de carbono	14,0 g	
De los cuales azúcares	1,7g	
Proteínas	3,4g	
Fibra	0,9g	
Sal	0,9g	

Lote:

5 dígitos + hora de fabricación: Los dos primeros dígitos (empezando por la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en el que estamos de ese año. Ejemplo: 26001 (año 2026 y se fabricó el 1 de enero).

Modo de preparación

No es necesario descongelar previamente el producto.
Precalentar el horno durante 10 minutos a 250°C. Retirar la envoltura de plástico e introducir el envase en el horno a media altura.
Mantener de 35 a 40 minutos. Si se desea, gratinar durante 2 minutos antes de servir.

Vida útil y condiciones de almacenamiento

A -18º C se conserva un mínimo de 21 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado, debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas en el frigorífico (0-5ºC). No debe volver a congelarse una vez descongelado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits (ufc/g)
Lysteria monocytogenes	< 100

LASAÑA VERDURAS 3x2KG		Código interno	18
		Fecha	02/10/2026
		Rev.	11
Ref.	18		

Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	8414354421510	Peso neto (g)	2000	Peso neto (kg)	6	Peso neto (kg)	840
Caja	18414354421517	Peso bruto (g)	2039	Peso bruto (kg)	6,35	Peso bruto (kg)	914,5
		Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	323x279x43	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	332 X 264 X 125	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	1200x800x1900
		Carton sizes (mm) (length x width x height)		Unidades	3	Unidades	420
						Cajas	140
						Cajas por capa	10
						Capas/palet	14

Legislación asociada

- Reglamento (UE) 2026/250 de la Comisión, de 2 de febrero de 2026, por el que se corrige el Reglamento (UE) 2024/3190, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación
- Reglamento (UE) 2026/245 de la Comisión, de 2 de febrero de 2026, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) nº 10/2011 en lo que respecta a la autorización o las condiciones de uso de varias sustancias.
- Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, sobre controles y otras actividades oficiales realizadas en la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles.
- Reglamento (UE) 2025/351 de la Comisión, de 21 de febrero de 2025, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, se modifica el Reglamento (UE) 2022/1616, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 282/2008, y se modifica el Reglamento (CE) nº 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en lo que respecta al plástico reciclado y a otras cuestiones relacionadas con el control de calidad y la fabricación de materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE
- Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2067 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) nº 1321/2013 en lo que respecta a la supresión de las entradas SF-001 a SF-010 de la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (UE) 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006, y sus posteriores modificaciones
- Real Decreto 126/2015: Este decreto regula la elaboración, distribución y comercialización de los alimentos preparados. Asegura que se cumplan las normas de higiene y seguridad alimentaria y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (UE) 1169/2011: Este reglamento establece las normas sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Incluye requisitos sobre el etiquetado de los alimentos, como la lista de ingredientes, la información nutricional y la declaración de alérgenos y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) 2073/2005: Este reglamento establece criterios microbiológicos para los alimentos. Es fundamental para garantizar que los platos ultracongelados no presenten riesgos microbiológicos, especialmente en productos que se consumen sin cocción adicional y sus posteriores modificaciones (Reglamento 2024/2895).
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) 853/2004: Este reglamento establece normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, que son relevantes si los platos ultracongelados contienen carne, pescado o productos lácteos. Asegura que estos productos sean seguros para el consumo y sus posteriores modificaciones
- Normativa sobre higiene: Los establecimientos que elaboran platos preparados deben cumplir con el Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios, que establece requisitos de higiene en la manipulación y preparación de alimentos y sus posteriores modificaciones
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados desinados a la alimentación humana y sus posteriores modificaciones

La empresa cuenta con un listado de legislación en vigor que incluye otros requisitos generales aplicables al producto

Declaración NO OGM / NO Irradiados

El proveedor certifica que esta referencia está libre de ser OGM y sus componentes están libres de ser etiquetados.

El proveedor certifica que en todo el producto elaborado y/o almacenado en sus instalaciones, no han sido utilizadas radiaciones ionizantes gamma o beta.

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA
HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg.
Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com