

LASAÑA BOLOÑESA 3 X 2 KG

Código interno	19
Fecha	23-09-2025
Rev.	4

Ref. 19



ALCRUZ
CANARIAS

PRODUCTO ULTRACONGELADO

Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO. Lasaña en base a láminas de pasta de sémola de trigo duro, con un relleno en base a carne de vacuno, pollo, y proteína de soja, cubierto por bechamel y queso.

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

Packaging

BANDEJA DE ALUMINIO DE 2 KG CON FLOW-PACK TRANSPARENTE

Ingredientes

Agua, tomate concentrado 12%, sémola de **trigo** duro (**gluten**), almidón modificado, **leche** entera en polvo, carne de pollo 2,5%, carne de vacuno 2,5%, proteína de **soja** texturizada, zanahoria, aceite refinado de girasol, sal, **queso** rallado (**leche** pasteurizada, almidón de patata, sal, fermento láctico, coagulante microbiano), **gluten** de **trigo**, **huevo** campero pasteurizado (huevo y sal), pan rallado (**gluten**) (harina de **trigo**, agua, sal y levadura), almidón, azúcar, cebolla prefrita (cebolla y aceite refinado de girasol), vino blanco, ajo, nuez moscada, pimienta negra y cúrcuma.

Alérgenos

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

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. No debe volver a congelarse una vez descongelado

Valores nutricionales por cálculo teórico

Información nutricional	100g	
Energía	443	kJ
	106	kcal
Grasas	3,1	g
De las cuales saturadas	1,0	g
Hidratos de carbono	14,6	g
De los cuales azúcares	2,6	g
Proteína	4,5	g
Fibra	1,0	g
Sal	1,02	g
Sodio	0,41	g

LASAÑA BOLOÑESA 3 X 2 KG	Código interno	19
	Fecha	23-09-2025
	Rev.	4

Ref. 19

Lote:

5 dígitos+hora de fabricación: Los dos primeros dígitos (empezandopor la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en elqueestamos de ese año. Ejemplo: 18001 (año 2018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits
Lysteria monocytogenes	< 100

Modo de preparación y uso previsto:

Consumir con previo tratamiento térmico hasta conseguir un cocinado completo.

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 40minutos. Si se desea, gratinar durante 2 minutos antes de servir.

Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	8414354422043	Peso neto (g)	2000	Peso neto (g)	6000	Peso neto (kg)	840
Caja	18414354422040	Peso bruto (g)	2039	Peso bruto (g)	6350	Peso bruto (kg)	890
		Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	323*262*42,5	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	332*264*125	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) (largo x ancho x alto)	1200*800*1900
				Unidades	3	Unidades Cajas	420
						Nº cajas/fila	140
						Nº filas / palet	10
							14

Legislación asociada

- 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

19

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) 2024/3190** de la Comisión, de 19 de diciembre de 2024, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 10/2011 y se deroga el Reglamento (UE) 2018/213
- **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 destinados 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.