

LASAÑA VEGETAL CON BECHAMEL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO	2Kg 3x2Kg LOWFROST LASAÑA
FORMATO	VEGETAL CON BECHAMEL LASAÑA
MARCA	VEGETAL CON BECHAMEL
NOMBRE COMERCIAL	3/Caja
DESCRIPCIÓN	36%+/-2%
Nº DE UNIDADES	17%+/-2%
%RELLENO	36%+/-2%
%GALLETA	1%+/-0,5%
%BECHAMEL	8411076016222
%QUESO	38411076016223
CODIGO BARRAS UV	
CODIGO BARRAS CAJA	

INGREDIENTES

Agua, pasta alimenticia (harina y sémola de TRIGO, agua), tomate, cebolla (5%), espinacas (4%), margarina [aceites y grasas vegetales (palma, nabina y girasol en proporción variable); agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], berenjena (2,5%), calabacín (2,5%), pimiento verde y rojo (2,5%), almidón modificado, harina de TRIGO, patata (2%), suero de LECHE, grasa de palma y/o coco, preparado para rebozar (harina de TRIGO, harina integral de TRIGO, levadura, sal), QUESO fundido [QUESO, MANTEQUILLA, sólidos LÁCTEOS (proteínas de LECHE, LECHE en polvo), sal, aroma, sales de fundido (E 339, E 450ii), conservador E 200]], aceite de nabina, sal, azúcar, almidón, aromas (contiene LECHE), caldo deshidratado de verduras, potenciador del sabor (glutamato monosódico), ajo y especias.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES:	Gluten y leche.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:	Huevo, soja, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y apio.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético 437kJ/104Kcal	Grasas 4,5g	Hidratos de carbono 13g	Fibra 2,6	Sal 0,50g
		de las cuales saturadas 3,7g	de los cuales azúcares 2,6g	Proteínas 3,8g	

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	DDDDA	DDD: Día juliano de fabricación; AA: 2 últimas cifras del año.
CADUCIDAD	MM/AAAA	MM: Mes; AAAA: Año.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		732 días desde la fecha de elaboración. (24 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener a ≤ -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 55-60 minutos. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.
todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	Flow+bandeja	324 x 264 mm	
EMBALAJE	Caja de cartón	385 x 253 x 229 (mm)	
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de bandejas/caja	3	
	Nº de cajas/palet	130	
	Nº cajas por fila	10	
	Nº de filas	13	
	Nº de bandejas/palet	390	
	Nº de kgs netos/palet	780	
	Altura max.	210cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característico
SABOR	Característico Sin
OLOR	olores extraños
TEXTURA	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	M ÁX I M O	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
ROT AS	Ausencia	10 bandejas/pallet			
ABIERTAS	Ausencia	10 Bandejas/pallet			
QUEMADOS	Ausencia	1/caja		2 veces turno	final de línea
MAL FORMADOS	Ausencia	1/caja		2 veces turno	final de línea
MANCHADAS	Ausencia	2/caja		2 veces turno	final de línea
% de CALIDAD	Ausencia	5/palet	90%	2 veces turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia	2/palet		2 veces turno	final de línea
CAJAS O BANDEJAS SIN MARCAR O ETIQUETAR	Ausencia	2/palet		2 veces turno	final de línea
BANDEJAS/BOLSAS MAL SELLADAS O ABIERTAS	Ausencia	1/palet		2 veces turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	FRECUENCIA ANÁLISIS
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x103 1x10	1x104 1x102	n=5 c=2	Cada lote
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ufc/g:	1x10 1x102	1x102 1x102	n=5 c=2	Cada lote
E. COLI ufc/g:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=2	Una vez/mes por familia
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:			n=5 c=0	Una vez/mes por familia
SALMONELLA spp:			n=5 c=0	Una vez/mes por familia

* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Congalsa como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

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