

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – LASAÑA BOLOÑESA

FECHA: 10/11/2020 N° EDICIÓN: 01/20
 NOMBRE DEL PRODUCTO: LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 2Kg
 FORMATO 3x2Kg
 MARCA XUSTO
 NOMBRE COMERCIAL LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL
 DESCRIPCIÓN LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL
 N° DE UNIDADES 3/Caja
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 38411076011631
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011630
 %RELLENO 46%+/-2%
 %GALLETA 17%+/-2%
 %BECHAMEL 36%+/-2%
 %QUESO 1%+/-0,5%
 CODIGO BARRAS UV 8411076011630
 CODIGO BARRAS CAJA 38411076011631

INGREDIENTES

Agua, pasta alimenticia (harina y sémola de TRIGO, agua), tomate, pollo* (6%), harina de TRIGO, cebolla, cerdo* (3%), margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], almidón modificado, preparado para rebozar (harina de TRIGO, harina integral de TRIGO, levadura, sal), suero de LECHE, grasa de palma y/o coco, proteína de SOJA, QUESO rallado [QUESO, MANTEQUILLA, sólidos LÁCTEOS (proteínas de LECHE, LECHE en polvo), sal, aroma, sales fundentes (E 339i, E450ii), conservador (E 200)], sal, aceite de girasol, APIO, almidón, caldo deshidratado sabor carne (contiene GLUTEN, LECHE), caldo deshidratado de pollo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631), azúcar, especias y aroma. *Carne separada mecánicamente de pollo y cerdo

ALÉRGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	496kJ/118Kcal	3,6g	17g	3,6g	0,75g
		de las cuales saturadas	de los cuales azúcares		
		1,3g	1,7g		

LOTE/VIDA ÚTIL

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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	Flow+Alveolos	324 x264 mm	
EMBALAJE	Caja de cartón	333 x 263 x 135 (mm)	
PALETIZACION	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 ORGANOLEPTICAS

COLOR	Característico
SABOR	Característico
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

	TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
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				90%	2 veces turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia	5/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 QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MAXIMO (M)	MUESTRA	FRECUENCIA ANALISIS
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ²	1x10 ⁴	n=5 c=2	Cada lote
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	1x10 ²	n=5 c=0	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	Una vez por semana
STAPHYLOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	Cada lote

* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por el proveedor 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.

ETIQUETADO (BOLSA Y CAJA)

LASAÑA BOLONESA CON BECHAMEL. LASANHA À BOLONESA COM BECHAMEL. LASAÑA DE CARNE. PLATO PREPARADO ULTRA CONGELADO. LASANHA DE CARNE. PRATO PREPARADO ULTRA CONGELADO.

Peso Neto: **2Kg**
Peso líquido:

INGREDIENTES: agua, pasta alimenticia (harina y sémola de TRIGO, agua), tomate, pollo* (6%), harina de TRIGO, cebolla, cerdo* (3%), margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], almidón modificado, preparado para rebozar (harina de TRIGO, harina integral de TRIGO, levadura, sal), suero de LECHE, grasa de palma y/o coco, proteína de SOJA, QUESO rallado [QUESO, MANTEQUILLA, sólidos LÁCTEOS (proteínas de LECHE, LECHE en polvo), sal, aroma, sales fundentes (E 339, E450ii), conservador (E 200)], sal, aceite de girasol, APIO, almidón, caldo deshidratado sabor carne (contiene GLUTEN, LECHE), caldo deshidratado de pollo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631), azúcar, especias y aroma. *Came separada mecánicamente de pollo y cerdo. Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS y FRUTOS DE CÁSCARA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g: Valor energético: 496 kJ/118 kcal. Grasas: 3,6 g, de las cuales saturadas: 1,3 g. Hidratos de carbono: 17 g, de los cuales azúcares: 1,7 g. Fibra alimentaria: 1,6 g. Proteínas: 3,9 g. Sal: 0,75 g. **PREPARACIÓN:** 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 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

INGREDIENTES: água, massa alimentícia (farinha e sémola de TRIGO, água), tomate, frango* (6%), farinha de TRIGO, cebola, porco* (3%), margarina [gordura de palma, óleo de girassol, água, sal, emulsionante (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], amido modificado, preparado para polme (farinha de TRIGO, farinha Integral de TRIGO, levedura, sal), soro de LEITE, gordura de palme e/ou coco, proteína de SOJA, QUEIJO ralado [QUEIJO, MANTEIGA, sólidos LÁCTEOS (proteínas do LEITE, LEITE em pó), sal, aroma, sais de fusão (E-339, E-450ii), conservante (E-200)], sal, óleo de girassol, APO, amido, caldo desidratado com sabor a carne (contém GLÚTEN, LEITE), caldo desidratado de frango, intensificadores de sabor (E-621, E-627, E 631), açúcar, especiarias e aroma. * Carne de frango e porco separada mecanicamente. Este produto foi confeccionado numa fábrica que utiliza: OVO, PEIXE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS e FRUTOS DE CASCA RÍJIA. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA POR 100 g:** Valor energético: 496 kJ/118 kcal. Lípidos: 3,6 g, dos quais saturados: 1,3 g. Hidratos de carbono: 17 g, dos quais açúcares: 1,7 g. Fibra alimentar: 1,6 g. Proteínas: 3,9 g. Sal: 0,75 g. **PREPARAÇÃO:** Não é necessário descongelar. Forno: Pré-aquecer o forno até atingir os 200°C. Retirar o invólucro de plástico e aquecer a bandeja no forno a meia altura. Aquecer durante 55-60 min. Para gratinar, regular o forno para grill a 200°C.

MANTENER A ≤18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.
CONSERVAR A ≤18 °C. UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO VOLTAR A CONGELAR.

Fabricado para: CONGIM SA S.L. 14-16 CP 15940 Póbrua do Caramiãl (A Coruña) ES

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DEL FIM DE: **05/2022** LOTE: 314 20 000

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