



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES

Código SAP producto acabado : 506789

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506789 FTPA v01 PSLMI PAV LASAÑA
200gr ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

FICHA TECNICA

PRODUCTO ACABADO

Rev.	Fecha	Modificación	Redactado	Revisado	Aprobado
00	28/03/11	Plantilla inicial.	R. Fernández	J. Solà	A. D'Agostino
01	16/06/11	Versión inicial	N. Pedrola	A. Flo	A. D'Agostino
02	02/06/14	Reg 1169/2011	N. Pedrola	A. Flo	A. D'Agostino



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES

Código SAP producto acabado : 506789

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506789 FTPA v01 PSLMI PAV LASAÑA
200gr ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

A) INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- Gama; PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR, PRECOCIDA y DESECADA.
- Peso neto; 200 g e - Raciones: 6 (de 3 laminas/persona).
- Consumo preferente: 2 años de vida útil comercial
- Fabricado por: FLO,S.A. y Distribuido por GALLINA BLANCA,S.A. Pza. Europa 41, 08908 Hopitalet de Llobregat
- Descripción del producto: PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES
- Ingredientes: Sémola de **trigo** duro.
 - o **Modo de empleo; hay dos maneras de preparar la LASAÑA :**
 - Para las Lasañas – **Directas al Horno** (y sin previo remojo) -, solo necesitas una salsa líquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.
 1. Prepare la salsa y vierta un poco en el fondo de la bandeja. Montar las capas intercalando placas y relleno, y cubrir todo con salsa y queso rallado, y hornear unos 15 minutos a T^a elevada y 5 minutos de gratinado.
 - Para las Lasañas **frías o con relleno secos** con poca agua.
 1. Sumergir las placas, gualdrpeadas (es decir, colocando las ondulaciones de forma alternativa: horizontal-vertical-horizontal-vertical) en agua caliente del grifo, unos 20 minutos, hasta que queden semi-rígidas, removiendo de vez en cuando para evitar que se peguen. A mayor tiempo de remojo no varía la calidad de la pasta.
 2. Prepare la salsa y vierta un poco en el fondo de la bandeja. Montar las capas intercalando placas y relleno, y cubrir todo con salsa y queso rallado, y hornear unos 10 minutos a T^a elevada (en microondas 10 min. A 900 w) y 5 minutos de gratinado.
- **Condiciones de conservación:** Conservar en un lugar fresco, seco, y aislado del suelo.



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES

Código SAP producto acabado : 506789

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506789 FTPA v01 PSLMI PAV LASAÑA
200gr ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

- Valores nutricionales

Información nutricional			
Valor típico	Por 100 g	Por ración**	%*
Energía	1514 kJ / 360 kcal	500 kJ / 119 kcal	6 %
Grasas	1,4 g	0,5 g	<1 %
de las cuales saturadas	0,2 g	0,1 g	<1 %
Carbohidratos	73 g	24 g	9 %
de los cuales azúcares	1,5 g	0,5 g	<1 %
Fibra	3,9 g	1,3 g	%
Proteína	12 g	4 g	8 %
Sal	0 g	0 g	0 %

* de la ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 ración = 33,3 g de acuerdo a las instrucciones de uso.

1 cajita = 6 raciones

- Alegaciones Nutricionales bajo la legislación vigente: No procede.

- Otras informaciones: Libre de Organismos Genéticamente Modificados

B) INFORMACIÓN ENVASE:

Formato	Peso Neto
RETAIL	200 g

Envase Primario	Descripción	Medida
	Bolsa cojín polipropileno.	

Envase	Descripción	Unid / Envase	Medida
	Caja estuche en cartoncillo.	125 g	34x93x185 mm

Paletización	Medida	Embalajes por Palet	Envases por Embalaje
	120x80x1550cm	11 base x 7 alto = 77	20



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES

Código SAP producto acabado : 506789

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506789 FTPA v01 PSLMI PAV LASAÑA
200gr ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

- Marcaje:

Nº de Lote	xxxz	Donde xxx corresponde al día juliano del año en curso, y donde la z es la última cifra del año en curso.
Consumo Preferente antes del fin de:	mm-aaaa	Donde el mm corresponde al mes del año en curso, y el aaaa corresponde al año en curso.

C) PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

<u>Físico-Químicos</u>		<u>Microbiológico</u>	
<u>Parámetro</u>	<u>Tolerancia</u>	<u>Parámetro</u>	<u>Tolerancia</u>
Humedad.....	máx. 13,5 %	Aerobios Totales (ufc/g)	<100.000
Proteína.....	mín. 11%	<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<100
Acidez de la Grasa..	máx. 4%	<i>E. Coli</i> (ufc/g)	Ausencia
Cenizas.....	máx. 0,9 %	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	<10
		Hongos y levaduras (ufc/g)	<10.000
		<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	Ausencia



FOOD ALLERGEN & INTOLERANCE DECLARATION

Nº REG.

CODE: FC-CORQ.002E

EDITION: 2

DATE: 04/07/13

PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

Product name: PSLMI PAV LASAÑA 200gr ES

Product code (GBST): 506789

We declare that the product we supply you CONTAINS the following ALLERGENIC SUBSTANCES

<i>Directive 2007/68/EC amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European parliament and of the Council as regards certain food ingredients</i>	NO	YES	MAY CONTAIN (*)	SPECIFY
Cereals containing gluten (A) and products thereof		X		Durum Wheat
Crustaceans and products thereof	X			
Eggs and products thereof	X			
Fish and products thereof	X			
Peanuts and products thereof	X			
Soybeans and products thereof	X			
Milk and products thereof (including lactose)	X			
Nuts (B) and products thereof	X			
Celery and products thereof	X			
Mustard and products thereof	X			
Sesame seeds and products thereof	X			
Sulphur dioxide and sulphites (C)	X			
Lupin and products thereof	X			
Mollusc and products thereof	X			

(*): Allergens may be presents in the product unintentionally due to cross-contaminations

(A): i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains

(B): i.e. almond (*Amigdalus communis L.*) , hazelnut (*Corylus avellana*) , walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan nut [*Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch*] , Brazil nut (*Bertholletia excelsa*) , pistachio nut (*Pistacia vera*) , macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*)

(C): In case of (YES) will indicate the concentration expressed as mg/kg o mg/l SO2)

Specific part regarding suitability for celiac disease:

Cereals containing gluten (A) and products thereof

Presence on factory		Presence on line		Suitability for celiac disease (*)	
YES	NO	YES	NO	YES	NO
X		X			

(*) in case of YES for suitability for celiac disease with presence on factory and/or on line, please send supporting documentation for managing cross-contamination (validation, analysis).

Comments:

In case of any change in the formula of the above-described product, that implies a change in this allergen declaration, we compromise to warn you 3 MONTHS before of this change.

DATE07/07/2014.....