1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta para lasañas y canelones sin gluten.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Pasta para placas.

4.- INGREDIENTES: Harina de maíz 55%, harina de arroz 45%.

5.- ALERGENOS: Puede contener trazas de soja. Gluten <20 ppm

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Humedad	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	0,6 % máx.
Medidas:	
Largo	140-160 mm
Ancho	70-90 mm
Grueso de pared	1,00- 1,20 mm

6.2. Características Microbiológicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Aerobios mesófilos	5000 ufc/g máx.
Mohos	50 ufc/g máx.
Levaduras	50 ufc/g máx.
Stafilococcus Aureo	10 ufc/g máx
Coliformes totales	10 ufc/g máx.

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios de 100g. de producto:

Valor Energético	**1517 kJ- 358 kcal**
Grasas	**1,3 g**
De las cuales: Saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	**79 g**
De los cuales: Azúcares	0,3 g
Fibra alimentaria	**1,8 g**
Proteínas	**6,6 g**
Sal	**<0,01 g**

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION: **Mantener en lugar fresco y seco.**

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad a alguno de los alérgenos declarados.

10.- USO ESPERADO:

1. **Llenar con agua ¾ partes de una olla grande.**
2. **Cuando el agua arranque a hervir añadir sal y las placas una a una.**
3. **Remover para evitar que se peguen entre si.**
4. **Una vez cocidas (6 minutos al dente), sacar las placas con una espumadera.**
5. **Sumergir en agua fría durante 30-45 segundos.**
6. **Una vez escurridas, depositar sobre un paño de hilo o algodón, ligeramente humedecido.**
7. **Utilizar inmediatamente**
   a. **Lasaña: colocar en una bandeja de horno, previamente untada de mantequilla o cubierta de bechamel.**
   b. **Canelones: cortar por la mitad y rellenar con el guiso escogido.**
8. **Añadir queso rallado y gratinar en el horno hasta que el queso se derrita y quede dorado.**

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.
La fecha de consumo preferente es durante los 36 meses posteriores a su fabricación.
Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de: MM AAAA (mes y año)

Interpretación del lote:
L 123456
1: último dígito año fabricación
234: día juliano fabricación
5: turno de fabricación
6: línea de fabricación

12.- PRESENTACIÓN: **En envases de: 250g. (aprox. 15 placas)**