



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 01/06/2017 17:05:12

**la Cocinera**

Descripción LASAÑA BOLOÑESA 8X530

Doc. No. 96009880

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Lasaña preparada con tres láminas de pasta fresca al huevo y salsa con carne de cerdo, cubierta con finas capas de bechamel. La pasta se elabora, amasa y corta, se rellena con la salsa, se cubre con una fina capa de bechamel y espolvorea con mozzarella rallada. Una vez montada sobre bandeja metálica se embolsa y ultracongela.

El producto se envasa en estuches de 530g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

**INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:**

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo reconstituida, carne de cerdo (18,3%), tomate, pasta fresca al huevo (12,6%) (sémola de TRIGO duro, agua, HUEVO, clara de HUEVO, sal, aceite de girasol), agua, harina de TRIGO, QUESO mozzarella, aceite de girasol, proteínas de LECHE, almidón modificado de maíz, cebolla, sal, vino blanco, pimienta blanca, nuez moscada.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

**PESO NETO**

Peso nominal: 530g

Error tolerable por defecto 1: 515g

Error tolerable por defecto 2: 500g

Valor medio/ lote: ≥ 530g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Bandeja metálica embolsada por una lámina de polipropileno. El conjunto se introduce en estuche de cartón.

Flejado con lámina de polietileno.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 15

Capas / paleta: 12

Cajas / paleta: 180

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 28410239032110

Código de la unidad de consumo: 8410239017502

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno



Elaborado por Ane Ortiz  
 Fecha aprobación 01/06/2017 17:05:12

**la Cocinera**

Descripción LASAÑA BOLOÑESA 8X530

Doc. No. 96009880

X: Indica la línea de envasado  
 FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

**REGISTRO SANITARIO:**

ES 26.00001/VA CE

**VIDA ÚTIL**

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

**CALIDAD ORGANOLEPTICA:**

Preparación: EN MICRO: 1- Cambiar la barqueta de aluminio por otro recipiente apto para microondas. 2- Tapar y calentar, a 700 W, durante 13 – 15 minutos\*. 3- Gratinar con el grill del microondas o en el horno. \*El tiempo puede variar en función del microondas utilizado. EN HORNO: 1- Calentar el horno a 220°C durante 15 minutos. 2- Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja sobre la rejilla en la parte central del horno. 3- Hornear la lasaña durante 35 minutos y gratinar hasta que el queso esté dorado.

**APARIENCIA**

Lasaña preparada con tres láminas de pasta, que quedan cubiertas por una ligera capa de bechamel. Se rellena con salsa con carne de cerdo finamente picada pero apreciable en boca.

**SABOR**

Sabrosa lasaña donde resalta el sabor a carne y tomate, así como el lácteo de la bechamel. No excesivamente condimentado.

**TEXTURA**

Tierno y jugoso, con la pasta ligeramente al dente.

**CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:****INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	650 kJ/155 kcal
Grasas/ Lípidos	8,4 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	2,5 g
Hidratos de carbono	12 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	3,9 g



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 01/06/2017 17:05:12



Descripción LASAÑA BOLOÑESA 8X530

Doc. No. 96009880

Proteínas	7,9	g
Sal	0,89	g

(\*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

**CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

**CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 <sup>2</sup>

n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".
---



Elaborado por Ane Ortiz  
 Fecha aprobación 01/06/2017 17:05:12

**la Cocinera**

Descripción LASAÑA BOLOÑESA 8X530

Doc. No. 96009880

**INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO <sub>2</sub> )	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.