



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: LASAÑA DE VERDURAS

Código R 01.03.06/02

Rev. 01.00

Fecha 15/05/20

Pág: 1/3



CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS

M BAN01: 63118 / 1 ración

EAN 13 8436564910301

DUN 14 28436564910305

1. INGREDIENTES

Leche entera pasteurizada, hortalizas en proporción variable 25% (calabacín, cebolla, berenjena, pimiento rojo, pimiento amarillo y zanahoria), pasta alimenticia fresca (harina de **trigo** y agua), queso emmental rallado (queso emmental (**leche** entera pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante: betacaroteno) y antiaglomerante: almidón de patata), salsa de tomate 6%, aceite vegetal de girasol, tomate frito 3% (tomate, concentrado de tomate, aceite vegetal de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal y cebolla), agua, harina de **trigo**, sal, ajo, tomillo, romero, nuez moscada, conservadores: sorbato potásico y ácido sórbico; espesante: fosfato de dialmidón hidroxipropilado y estabilizantes: difosfato disódico y sal pulverizada.

Puede contener trazas de **crustáceos, moluscos, huevo, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo y sulfitos.**

2. PESO NETO

Formato 1 ración: 370g.

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4°C.

Una vez abierto, consumir en su totalidad.

Envasado en atmósfera protectora.

Vida útil mínima: 18 días

4. FORMAS DE USO

Horno: Precalentar el horno a 180°. Retirar el envase de plástico e introducir la bandeja en el horno a una altura intermedia. Hornear 20 minutos y gratinar al gusto.

Revisión del contenido: 04.00

Fecha última revisión: 03/12/2021

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: LASAÑA DE VERDURAS**

Código R 01.03.06/02

Rev. 01.00

Fecha 15/05/20

Pág: 2/3

Microondas: Pinchar el film repetidamente y calentar a máxima potencia (800W) en el microondas durante 4 minutos. Si se desea, retirar el film y la bandeja de plástico para gratinar al gusto.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

Color: Características del producto.

Olor: Características del producto.

Textura: Características del producto.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios de aceptación (límites máximos a final de vida útil) *	
Recuento <i>Escherichia coli</i>	< 1 x 10 ² ufc/g
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 ² ufc/g
Recuento <i>Bacillus cereus</i>	< 1 x 10 ⁴ ufc/g
Detección <i>Salmonella spp.</i>	No detectado en 25g
Detección <i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25g

*La normativa vigente afecta solo al criterio de *Listeria monocytogenes*, los otros límites especificados son límites internos de Casa Mas Alimentación.

7. DECLARACIÓN DE ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM'S

Apto para todo tipo de consumidores a excepción de las personas intolerantes o alérgicas a alguno de sus ingredientes.

	SI	NO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X
Huevos y productos a base de huevo.			X
Pescado y productos a base de pescado.			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X

Revisión del contenido: 04.00

Fecha última revisión: 03/12/2021

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: LASAÑA DE VERDURAS**

Código R 01.03.06/02
Rev. 01.00
Fecha 15/05/20
Pág: 3/3

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .»			X
Atramuces y productos a base de atramuces.		X	
OGM's		X	
RADIACIONES		X	

8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

No aplica.

9. CONTAMINANTES

Cumplimiento del Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g*

Valor energético (kJ/Kcal)	569 KJ / 136 Kcal
Grasas (g)	5,9 g
de las cuales saturadas (g)	1,7 g
Hidratos de Carbono (g)	15 g
de los cuales azúcares (g)	3,9 g
Proteínas (g)	4,9 g
Sal (g)	0,78 g

11. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATO	DIMENSIÓN ENVASE
1R	185 x 155 x 43 mm

Material de envasado: Bandeja de aluminio en bandeja multicapa **PP / EVOH / PE Pelable** transparente termosellada.