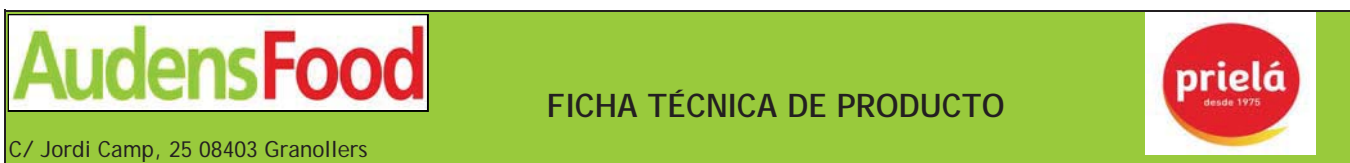


R.03.01.02

Fecha: 12/06/14

Versión: 2.7



Referencia:	600414	Formato Caja:	12 platos x 300 grs.
Descripción:	LASAÑA DE ATÚN	Código de Barras:	8414208004142 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208004143 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

LECHE entera reconstituida, agua, ATÚN (11%), sémola de TRIGO, aceite de girasol, cebolla, concentrado de tomate, harina de TRIGO, QUESO fundido (QUESOS, almidón modificado, suero de LECHE, MANTEQUILLA, sales fundentes (E-331, E-452, E-339), sal, fécula de patata, aroma), almidón modificado, sal, azúcar, HUEVO, vino, pimienta, clara de HUEVO en polvo, especias, GLUTEN.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo	x					
Pescado	x					
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara				x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		x		x

GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

Formato de producto:

Modo de empleo:

HORNO: Precalentar el horno a 200 °C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min.
MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas. Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W).

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	668 kJ /159 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,3 g	+/- 25%
Grasas:	7,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,18 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	16,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,19 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,01 g	+/- 25%	Sal:	0,7 g	+/- 25%

Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

Mezcla heterogenea formada de una salsa cremosa, el relleno y la pasta al dente. El olor es el característico a la salsa bechamel y al queso y el sabor es el característico a la salsa bechamel y al relleno de atún.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Especificaciones del envase unitario	Plato de aluminio		129 mm	129 mm	34 mm	5 g.
	Polipropileno transparente	0,02 mm		360 mm		
Especificaciones del máster	Cartón ondulado	3 mm	277 mm	266 mm	116 mm	159 g

Paletización:

En Palet europeo

(EUR) 168 cajas / palet

Cajas/Palet:

Peso neto palet: 604, 8 Kg.

Total Bases: 14

Altura Palet 1,77 m

Cajas Base: 12

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.