

Fecha: 05/12/14

Versión: 2.4

**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 623613

Formato Caja: 2 platos x 2 kg

Descripción: LASAÑA DE TERNERA

Código de Barras:

Marca: PRIELÁ

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

Tomate concentrado, leche entera reconstituida, carne de ternera (18%), agua, cebolla, aceite vegetal, sémola de trigo, harina de trigo, queso Emmenthal, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), azúcar, margarina (aceites y grasas vegetales hidrogenados y no hidrogenados, agua, emulgentes (E-471, E-322), sal, acidulante (E-330), conservante (E-200), aromas, antioxidantes (E-304, E-306), colorante (E-160a). Contiene soja, almidón modificado, sal, especias, gluten, caldo vegetal en polvo (fécula de maíz, grasa vegetal hidrogenada, antioxidantes (E-304, E-307), potenciador del sabor (E-621), extractos de proteínas vegetales, sólidos lácteos, cebolla, apio, zanahoria. Contiene soja), albúmina de huevo en polvo, almidón de trigo.

**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		x	x	
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio	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:**

Sin descongelar, retirar el plástico y hornear. En el horno de convección ponerlo a 180°C durante 55 minutos. En el horno tradicional a 200°C durante 70 minutos.

**Valores****nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	640 kJ/153kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,3 g	+/- 25%
Grasas:	7,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	14 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,7 g	+/- 25%	Sodio:	0,32 g	+/- 25%

**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:**

característico a la salsa bechamel y al queso y el sabor es característico a la salsa bechamel, a la carne y a las especias.

**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	0,08 mm	315 mm	215 mm	46 mm	23,5 g.
	Polipropileno biorientado transparente	0,025 mm		550 mm		
Especificaciones del máster	Cartón ondulado	3 mm	333 mm	221 mm	100 mm	127 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	176	Peso neto palet:	704 kg
Total Bases:	16	Altura Palet	1,75 m
Cajas Base:	11		

**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.