

Gourmet Italia S.p.A. Via Puisle, 31 38051 Borgo Valsugana (TN)	SCHEMA PRODOTTO	Mod. 02/04
	Lasagne gialle alla bolognese 50% ragu'	Emissione 18 del 28/09/12

Redatto	RMK-RAC-RCQ-RLG	Verificato e approvato	RGQ
---------	-----------------	------------------------	-----



Los derechos sobre el uso de las imagenes reproducidas pertenecen exclusivamente a Gourmet Italia S.p.A. y esta prohibido todo tipo de reproduccion.

Linea	CATERING Congelado
Segmento	Pasta rellena y bolleria
Denominacion	Lasaña amarilla a la boloñesa
Codigo	3411
Codigo ean	8028623034112
Sello de inspeccion veterinaria	IT 995 L/P CE

Tecnología la recepción de las materias primas y los controles específicos, preparación de estofado y bechamel, preparación y cocción de las hojas de pasta, porcionado la masa en la sartén con una dosis de salsa y estofado entre las capas de pasta, el control del peso, congelación, embalaje, comprobar la presencia de cuerpos de metal, peso final de control, embalaje, etiquetado, paletización, transferencia y almacenamiento a – 23°C.

Ingredientes estofado 50% (tomate 50%, carne de vacuno 35.5%, aceite de girasol, cebolla, sal, zanahorias, almidón de maíz, aceite de oliva extra virgen, apio, azúcar, ajo, aroma), bechamel 31% (leche entera rehidratada, harina de trigo tipo "00", aceite de girasol, mantequilla, sal, nuez moscada), pasta fresca de huevo con la adición de 18% de gluten (harina de trigo duro, agua, huevos 11.2%, gluten), queso Grana Padano 1%.

	m	M	C	N
Carga bacteriana total (UFC/g)	300.000	1.000.000	2	5
Coliformi totali (UFC/g)	1000	5000	2	5
E. Coli (UFC/g)	10	100	2	5
Staphylococcus coag+ (UFC/g)	100	-	-	-
Levaduras (UFC/g)	1000	-	-	-
Moho (UFC/g)	100	-	-	-
Salmonela (UFC/25g)	ausente	-	-	-
Listeria monocytogenes (UFC/g)	11	110	2	5

Legenda: m=norma; M=máximo; N=número de unidades de la muestra
C=número de muestras con carga entre m y M

	Valores energeticos	151 kcal - 630 kj
Valores nutricionales	Proteinas	6.3 g
	Hidratos de carbono	11.8 g
	Grasa	8.3 g
Preparacion	<p>Producto que se cuece en un horno tradicional o ventilado. Retirar del congelador. Poner en el frigorifico a +4°C hasta que este completamente descongelado (aprox. 15 horas). Introducir sin el film a media altura del horno precalentado y hornear a +180°C durante unos 45 minutos. Para hornear el producto aun congelado introducir con el film en el horno a +120°C durante unos 40 minutos. Retire el film y cocer a +180°C durante unos 45 minutos. Para el horno ventilado acortar el tiempo 10 minutos.</p>	
Temperatura de conservacion	-18°C	
Duracion producto	15 meses	
Peso neto unidad de venta	2.5 kg	
Envase primario (unidad de venta)	1 cubierta (film) polyester + 1 contenedor de carton celulosa + poliester + etiqueta adhesiva descriptiva	
Dimensiones envase primario	260 x 322 x 50h mm	
Envase secundario	1 caja que contiene 4 bandejas de 2.5 kg	
Dimensiones envase secundario	330 x 267 x 221h mm	
Envase terciario		
Dimensiones envase terciario		
Palet	n° 7 capas de 10 cajas = 70 cajas	
	Peso total = 700 kg (altura 1690 mm (incluido el palet))	
Unidad de pedido	caja	
Unidad de facturacion	kg	