

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

FECHA	02-10-15	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	32873
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	LASAÑA BOLOÑESA SIN BECHAMEL 6 bandejas x 720g (4ux180g)
FAMILIA	LASAÑA
SUBFAMILIA	Lasaña
PESO NETO UNITARIO	4,320 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 6 bandejas de Lasaña boloñesa sin bechamel con 4 unidades de 180 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LASAÑA BOLOÑESA SIN BECHAMEL. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Relleno (64,5%): Carne de cerdo (26,5%), tomate, agua, zanahoria, cebolla, aceite de girasol, texturizado de **trigo**, azúcar, almidón modificado, aceite de oliva, sal, especias, jarabe de glucosa y fructosa, aroma (contiene **gluten**) y extracto de levadura.

(Porcentajes calculados en base al relleno).

Pasta alimenticia: Harina y sémola de **trigo** y agua.

Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **Leche, huevo, soja, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara, apio y mostaza**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno: Precalentar el horno a 200°C, colocar la lasaña en un recipiente adecuado para horno, cubrirlos con salsa bechamel hasta completar una ración y dejar cocer durante 30-35 minutos. Si los quiere gratinados cambie el fuego del horno por el grill.

Microondas: Colocamos la lasaña en un recipiente adecuado para microondas y cubrimos con salsa bechamel, hasta completar una ración. Calentamos a 800W durante 5 - 6 minutos.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
ClostridiumPerfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

Elaborado, revisado y aprobado por:

Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles Claim ´s:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
 SIN COLORANTES

Vida útil 18 meses.