

## IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



[www.davigel.es](http://www.davigel.es)

Código Davigel	10572
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Lasaña a la boloñesa con bechamel, precocida, ultracongelada
Sello calidad	

## COMPOSICIÓN

### Lista de ingredientes

agua, sémola de TRIGO duro, carne de vacuno 9% (origen: Francia), concentrado de tomate 8,7%, cebolla, QUESO fundido (quesos de LECHE pasteurizada, agua, proteínas de LECHE, MANTEQUILLA, sales de fundido: E331, E452, sal), LECHE en polvo, almidón modificado de maíz, harina de TRIGO, aceite vegetal de girasol, sal, ajo, HUEVO en polvo, azúcar, albahaca, aromas naturales (contienen LECHE), especias.

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

CRUSTÁCEOS - PESCADO - FRUTOS DE CÁSCARA - APIO - MOSTAZA - SÉSAMO - ALTRAMUCES - MOLUSCOS - SOJA

Glaseo (%)  
(Sólo para pescados)

0,00

## PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	6
Nº de unidades en la Und de venta	3
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	2000

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	128
Longitud caja (mm)	335
Anchura caja (mm)	262

Nº Cajas/palet	120
Nº Capas/palet	12
Nº Cajas/capa	10

Código EAN13	3760073282310
Código EAN14	

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	"En el horno convencional: precalentar el horno 10 minutos a 200°C. Retirar el film de la barqueta y colocarla en la parrilla del horno a media altura. Calentar entre 40 – 45 minutos. "
-------------------------------------	--

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	95
Valor Energético (KJ)	399
Proteínas (g)	4,4
Hidratos de Carbono (g)	11
- de los cuales azúcares (g)	3
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	3,5
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	0,3
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	1
Sodio (g)	0,65
Vitaminas (g)	0
Minerales (g)	0

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	< 100 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	100 UFC/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	3X10 <sup>5</sup> - 3X10 <sup>6</sup> UCF/G
Enterobacterias	
Staphilococcus coagulosa positivos	100 UFC/G
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones
---------------------------	--

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.

La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto.

Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.