

|                     |                                         |
|---------------------|-----------------------------------------|
| <b>GEDESCO S.A.</b> | <b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b> |
|---------------------|-----------------------------------------|

|              |          |                |    |
|--------------|----------|----------------|----|
| <b>FECHA</b> | 26-06-13 | <b>EDICIÓN</b> | 04 |
|--------------|----------|----------------|----|

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>CODIGO PRODUCTO</b>      | 33307                             |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b> | LASAÑA BECHAMEL GRATINADA 15x300g |
| <b>FAMILIA</b>              | LASAGNA                           |
| <b>SUBFAMILIA</b>           | Lasagna bechamel                  |
| <b>PESO NETO UNITARIO</b>   | 4.5 Kg                            |
| <b>MARCA</b>                | MAHESO                            |

|                     |
|---------------------|
| <b>PRESENTACIÓN</b> |
|---------------------|

Caja con 15 bolsas de lasaña bechamel, de 300 g cada una.

|                                |
|--------------------------------|
| <b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b> |
|--------------------------------|

**Leche** en polvo reconstituida, pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carnes 12,5% [(carne de cerdo) 11%, (cerdo\*) 1,5%], agua, tomate, margarina (grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E-471), acidulante (E-330), aromas), **queso** fundido [**queso**, grasa de palma, proteína **láctea**, almidón, sales de fundido (E-452, E-340, E-331), sal, gelatina, aroma, colorantes (caramelo natural, carotenos, extracto de pimentón)], almidón modificado, harina de **trigo**, aceite de girasol, sal, cebolla, texturizado de **trigo**, almidón de maíz, caldo deshidratado de carne, especias, azúcar, vino y aroma (contiene **huevo**).

\*Carne separada mecánicamente de cerdo.

#### ALÉRGENOS

Contiene leche, gluten y huevo.

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

|                    |
|--------------------|
| <b>PREPARACIÓN</b> |
|--------------------|

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 6 min aprox.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar aproximadamente durante 30-35min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

|                     |
|---------------------|
| <b>CONSERVACIÓN</b> |
|---------------------|

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

Producto ultracongelado.

Una vez descongelado no volver a congelar.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL     | 100g      | Porción de 300g | % Ingesta de Referencia por porción* |
|-----------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------|
| Energía (kcal/kJ)           | 118 / 493 | 354 / 1479      | 18%                                  |
| Grasas (g)                  | 5,6       | 16,7            | 24%                                  |
| de las cuales saturadas (g) | 2,6       | 7,7             | 39%                                  |
| Hidratos de carbono (g)     | 12,0      | 35,9            | 14%                                  |
| de los cuales azúcares (g)  | 2,5       | 7,6             | 8%                                   |
| Fibra alimentaria (g)       | 1,5       | 4,6             | -                                    |
| Proteínas (g)               | 4,2       | 12,7            | 25%                                  |
| Sal (g)                     | 0,8       | 2,3             | 38%                                  |

\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)  
Este envase contiene 1 porción de aproximadamente 300 gramos.

**Frontal**

Cada porción de 300 g contiene

**Energía**

354 kcal  
18% IR\*

**ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS**

(valores de referencia Real Decreto 3484/2000 (derogado))

|                        |            |          |                                                |
|------------------------|------------|----------|------------------------------------------------|
| Aerobios mesófilos     | $n=5, c=2$ | $m=10^5$ | $M=10^6$                                       |
| Enterobacterias lac.+  | $n=5, c=2$ | $m=10^3$ | $M=10^4$                                       |
| E.coli                 | $n=5, c=2$ | $m=10$   | $M=10^2$                                       |
| S.aureus               | $n=5, c=2$ | $m=10$   | $M=10^2$                                       |
| Salmonella             | $n=5, c=0$ | $m=M$    | ausencia/25g                                   |
| Listeria monocytogenes | $n=5, c=0$ | $m=M$    | 100 ufc/g (referencia Reglamento CE 2073/2005) |

Elaborado, revisado y aprobado por:

*Magda Serra***OTRAS CARACTERÍSTICAS**

Posibles CLAIMS:

SIN GRASAS HIDROGENADAS