

IT – LASAGNA ALLA BOLOGNESE



REVISIONE della scheda: *Revisione 3.0 del 18/11/2020*
Nome File: *Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto*
Art.10100-IT-Lasagna alla bolognese

Denominazione: Lasagna alla bolognese
Peso Netto: 300 gr.
Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Shelf-life: 8 mesi
TMC alla consegna: 7 mesi
Condizioni ideali per il trasporto: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Conservazione dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore
EAN/Codice: 8052783629017

Ingredienti:

Besciamella (acqua, **LATTE**, burro (**LATTE**), farina di **GRANO**, olio di semi di girasole, aromi (**LATTE**), sale, erbe aromatiche), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), macinato di bovino 6%, pasta all'**UOVO** (semola di **GRANO** duro, **UOVA** 25%), salsiccia di suino 6% (carne suina, acqua, sale, vino bianco, spezie, piante aromatiche, concentrato di barbabietole, antiossidanti: acido ascorbico), **SEDANO**, carote, cipolla, olio extra vergine di oliva, natural aromas, zucchero, brodo (**SEDANO**), sale.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e frutta a guscio.

Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico kcal/kJoule	168/703
Proteine	7 gr.
Carboidrati	13 gr.
di cui zuccheri	1,5 gr.
Grassi	10 gr.
di cui saturi	4.0 gr.
Fibre	0,8 gr.
Sale	0,9 gr.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Microonde: Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.

INFO GENERALI

Indirizzo sito produttivo: Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
Nome produttore: Dama 2 S.r.l.
Stabilimento: IT B6799 CE
Confezione: vaschetta in PP 128 x 174 x 35 mm, confezione in cartoncino
Lotto: esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno
esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno
Data di scadenza: esempio 15/01/2018 giorno / mese / anno

Processo utilizzato per garantire la conservazione: sterilizzazione.

ALLERGENI	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	FORMAGGIO/LATTE	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO/LATTE	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			SI		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	SI	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr