

Pronti,
Via!

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

LASAGNA ALLA BOLOGNESE BOLOGNESE LASAGNA

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	Lasagna alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Preparazione gastronomica sterilizzata a base di pasta all'uovo condita con ragù di carne <i>Sterilized gastronomic preparation made with egg pasta dressed with meat ragù</i>
CODICE EAN EAN CODE	8052783629017 Vaschetta/tray
CODICE SKU SKU CODE	10112P
CODICE DOGANALE HS CODE	1902209990
PESO NETTO NET WEIGHT	Peso netto pezzo / Net weight 300 g e
	Peso netto unità di vendita / Sales unit net weight 300 g e
INGREDIENTI INGREDIENTS	<p>Besciamella 49% (LATTE parzialmente scremato, farina di GRANO tenero, burro (LATTE), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale, spezie); preparato di carne 21% (carne di bovino 42%, carne di suino 42%, acqua, pomodoro (pomodoro a pezzi, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), formaggio (LATTE, caglio, lisozima da UOVO), sale, prezzemolo, pepe); pasta all'uovo (semola di GRANO duro, UOVA fresche 19,36%); polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico); carote, SEDANO, cipolla, olio di semi di girasole, vino bianco (SOLFITI), sale, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, lievito di birra, sale), zucchero, spezie, aroma naturale.</p> <p><i>Bechamel 49% (partially skimmed MILK, WHEAT flour, butter (MILK), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt, spices); meat preparation 21% (beef meat 42%, pork meat 42%, water, tomato (chopped tomato, tomato juice, acidity regulator: citric acid) cheese (MILK, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt, parsley, pepper) egg pasta (durum WHEAT semolina pasta, fresh EGGS 19.36%); tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), carrots, CELERY, onion, sunflower seed oil, white wine (SULPHITES), salt, Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), breadcrumbs (WHEAT flour, water, brewer's yeast, salt), sugar, spices, natural flavouring.</i></p>
CODIFICA LOTTO BATCH/LOT	Esempio: L18231 L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno <i>Example: L18231</i> L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	TMC/ Best before date 12 Mesi / Months
	TMC alla consegna / Best before date upon delivery 10 Mesi / Months
	Conservazione dopo l'apertura/ Storage after opening



Pronti,
Via!

SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

Conservare in frigo a +4°C e consumare entro 24 ore
Keep refrigered and consume within 24 hours

ALLERGENI ALLERGENS

ALLERGENI EU EU ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	SI YES	GRANO WHEAT	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	GRANO WHEAT	INGREDIENTE INGREDIENTS
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>						
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	SI YES	UOVA EGG	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	UOVA EGG	INGREDIENTE INGREDIENTS
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>						
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>						
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>				SI YES	SOIA SOY	INGREDIENTE INGREDIENTS
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>	SI YES	LATTE MILK	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	LATTE MILK	INGREDIENTE INGREDIENTS
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>						
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>						
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>	SI YES	SOLFITI SULPHITES	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	SOLFITI SULPHITES	INGREDIENTE INGREDIENTS
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	SI YES	SEDANO CELERY	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	SEDANO CELERY	INGREDIENTE INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>				SI YES	SENAPE MUSTARD	INGREDIENTE INGREDIENTS
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>						
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>						

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUE

	100 g	Porzione 300 g	AR 100g	AR 300 g	Assunzioni di riferimento Reference intake
Energia Energy	796 kJ	2388 kJ	9,5 %	28,4 %	8400 kJ
	191 kcal	573 kcal			2000 kcal
Grassi Fat	11 g	33 g	15,7 %	47,1 %	70 g
di cui grassi saturi of which saturated fat	4,5 g	14 g	22,5 %	67,5 %	20 g
Carboidrati Carbohydrate	15 g	45 g	5,8 %	17,3 %	260 g
di cui zuccheri of which sugar	3,4 g	10 g	3,8 %	11,3 %	90 g
Fibre Fiber	1 g	3 g	-	-	-
Proteine Proteins	7,4 g	22 g	14,8 %	44,4 %	50 g
Sale Salt	1,5 g	4,5 g	25 %	75 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHODS	VALORE VALUE	U.M.
Carica batterica totale <i>Total plate count</i>	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.Coli	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
Staphylococcus Aureus	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
Muffe e lieviti <i>Yeast and moulds</i>	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
Salmonella	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE <i>PREPARATION METHOD</i>	Microonde / Microwave 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. <i>Pierce the protective film and heat in microwave oven for 90/120 seconds at power of 750/900 Watt (medium-high). Times may changes depending on the type of microwave.</i>
	Forno / oven Trasferire il prodotto in un contenitore idoneo per il forno. Riscaldare a 180° per circa 15 minuti e servire. <i>Transfer the product to a suitable container for the oven. Heat in the oven at 180° for 15 minutes and serve.</i>
CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>STORAGE AND TRANSPORT CONDITION</i>	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto <i>At room temperature in a cool and dry place</i>
TIPOLOGIA IMBALLO <i>PACKAGING</i>	Vaschetta in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Confezione in cartoncino <u>COD PAPER 21</u> (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. <i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i> <i>Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i> <i>Cardboard packaging <u>COD PAPER 21</u> (paper collection).</i> <i>CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i>

*Pronti,
Via!*

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE <i>PACKAGING AND PALLETISATION</i>	Epal: scatole da 10 pezzi, 17 cartoni per strato, 7 strati, tot. 1.190 pezzi. <i>Epal: boxes of 10 pieces, 17 cartons per layer, 7 layers, tot. 1.190 pieces.</i> American pallet: scatole da 10 pezzi, 20 cartoni per strato, 8 strati, tot. 1.600 pezzi. <i>American pallet: boxes of 10 pieces, 20 cartons per layer, 8 layers, tot. 1.600 pieces.</i>
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ <i>CONFORMITY DECLARATION</i>	La Pronti Via s.r.l. dichiara che i propri prodotti sono conformi alle seguenti normative: Reg. CE n.178/2002 ss.mm.ii. Reg. CE n. 852/2004 ss.mm.ii. Reg. CE n. 1829/2003 ss.mm.ii. Reg. (UE) n. 1169/2011 ss.mm.ii. Reg. CE n. 1441/2007 ss.mm.ii. Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003 ss.mm.ii. (ogm) Reg. CE n.1935/2004, 1895/2005 (derivati epossidici), 2023/2006 (GMP), 10/2011 e successivi aggiornamenti (ultimo Reg. UE n. 174/2015) ss.mm.ii.