

Pronti,  
Via!

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03  
DEL 10/12/2024

## LASAGNA ALLA BOLOGNESE BOLOGNESE LASAGNA

<b>DENOMINAZIONE</b> PRODUCT NAME	Lasagna alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> 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>
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	8052783629017 Vaschetta/tray
<b>CODICE SKU</b> SKU CODE	10112P
<b>CODICE DOGANALE</b> HS CODE	1902209990
<b>PESO NETTO</b> NET WEIGHT	<b>Peso netto pezzo / Net weight</b> 350 g e
	<b>Peso netto unità di vendita / Sales unit net weight</b> 350 g e
<b>INGREDIENTI</b> INGREDIENTS	Besciamella 52,2% ( <b>LATTE</b> parzialmente scremato, farina di <b>GRANO</b> tenero, burro ( <b>LATTE</b> ), sale, noce moscata), preparato di carne 34,8 % (carne di bovino 42%, carne di suino 42%, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), carote, <b>SEDANO</b> , cipolla, olio di semi di girasole, vino bianco ( <b>SOLFITI</b> ), sale, pepe bianco, rosmarino), pasta all'uovo 11,5% (semola di <b>GRANO</b> duro 80,64%, misto d' <b>UOVO</b> da allevamento a terra 19,36%), Formaggio duro ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante: lisozima da <b>UOVO</b> ), sale, spezie. <i>Bechamel 52,2% (partially skimmed <b>MILK</b>, <b>WHEAT</b> flour, butter (<b>MILK</b>), Grana Padano DOP cheese (<b>MILK</b>, salt, rennet, preservative: <b>EGG</b> lysozyme), meat preparation 34,8 % (beef meat 42%, pork meat 42%, water, tomato pulp (chopped tomato, tomato juice, acidity regulator: citric acid), carrots, <b>CELERY</b>, onion, sunflower seed oil, white wine (<b>SULPHITES</b>), salt, white pepper, rosemary), egg pasta 11,5% (durum <b>WHEAT</b> semolina pasta 80,64%, mixed free-range <b>EGG</b> 19,36%); cheese (<b>MILK</b>, rennet, preservative: <b>EGG</b> lysozyme), salt, spices).</i>
<b>CODIFICA LOTTO</b> 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
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b> SHELF LIFE	<b>TMC/ Best before date</b> 12 Mesi / Months
	<b>TMC alla consegna / Best before date upon delivery</b> 10 Mesi / Months
	<b>Conservazione dopo l'apertura/ Storage after opening</b> Conservare in frigo a +4°C e consumare entro 24 ore <i>Keep refrigerated and consume within 24 hours</i>



Pronti,  
Via!

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03  
DEL 10/12/2024

## 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 Portion 350 g	AR 100g	AR 350 g	Assunzioni di riferimento Reference intake
<b>Energia Energy</b>	840 kJ	2520 kJ	10 %	35 %	8400 kJ
	201 kcal	703,5 kcal			2000 kcal
<b>Grassi Fat</b>	12 g	42 g	17,1 %	59,8 %	70 g
<b>di cui grassi saturi of which saturated fat</b>	5,6 g	19,6 g	28 %	98 %	20 g
<b>Carboidrati Carbohydrate</b>	14 g	49 g	5,3 %	18,5 %	260 g
<b>di cui zuccheri of which sugar</b>	3,0 g	10,5 g	3,3 %	11,5 %	90 g
<b>Fibre Fiber</b>	1 g	3,5 g	-	-	-
<b>Proteine Proteins</b>	8,5 g	29,7 g	17 %	59,5 %	50 g
<b>Sale Salt</b>	1 g	3,5 g	16,6 %	58,1 %	6 g

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

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

Pronti,  
Via!

# SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03  
DEL 10/12/2024

## NUTRITION FACTS

Nutrition Facts	
Portion Size	350 g
Amount Per Portion	
<b>Calories</b>	<b>201</b>
% Daily Value *	
<b>Total Fat</b> 12g	15 %
Saturated Fat 5.6g	28 %
<b>Sodium</b> 400mg	17 %
<b>Total Carbohydrate</b> 14g	5 %
Dietary Fiber 1g	4 %
Sugar 3g	
<b>Protein</b> 8.5g	17 %

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contribute to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

## 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

Sede produttiva  
Contrada Fusella sn  
Pugliano a Mare 70044 BA  
Puglia Italia  
[www.prontivia.eu](http://www.prontivia.eu)

PRONTI VIA SRL  
Via Stazione ZI 72017 Ostuni BR. Italia  
Capitale sociale €. 678.100  
P.Iva e C.F. 02708400698  
info@prontivia.eu Tel. +39 080 2220800



<p><b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE PREPARATION METHOD</b></p>	<p>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. 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.</p> <p>Forno / oven Trasferire il prodotto in un contenitore idoneo per il forno. Riscaldare a 180° per circa 15 minuti e servire. Transfer the product to a suitable container for the oven. Heatin the oven at 180° for 15 minutes and serve.</p>
<p><b>CONSERVAZIONE E TRASPORTO STORAGE AND TRANSPORT CONDITION</b></p>	<p>A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto <i>At room temperature in a cool and dry place</i></p>
<p><b>TIPOLOGIA IMBALLO PACKAGING</b></p>	<p>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 PAP 21</u> (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE.</p> <p><i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection) Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection) Cardboard packaging COD PAP 21 (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i></p>
<p><b>CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE PACKAGING AND PALLETISATION</b></p>	<p>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></p>
<p><b>DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ CONFORMITY DECLARATION</b></p>	<p>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.</p>