

FECHA: 23-10-24 ED: 00

CÓDIGO PRODUCTO	7211
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	LASAÑA COCHINILLO S/BECH 6b x 760g (4ux190g)
FAMILIA	LASAÑA
SUBFAMILIA	lasaña
PESO NETO UNITARIO	4,56 kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 6 bandejas de lazaña de cochinillo, de 760 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LASAÑA DE COCHINILLO SIN BECHAMEL. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: pasta alimenticia fresca (harina de **trigo**, sémola de **trigo**, agua), agua, cebolla, carne de cochinillo (11%), carne de cerdo, nata pasteurizada [nata ligera (**leche**)], almidón modificado, estabilizante (carragenato), manzana, ajo, castaña, brandy, mantequilla (**leche**), almidón modificado de maíz, vinagre [vinagre de Jerez, colorante (E 150d), antioxidante (E 224).], sal, aceite de nabina, especias.

Puede contener trazas de **ajo, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, huevo, soja, frutos de cáscara**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 25 minutos

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	551/132	7%
Grasas (g)	7,4	11%
de las cuales saturadas (g)	2,6	13%
Hidratos de carbono (g)	8	3%
de los cuales azúcares (g)	3,8	4%
Fibra alimentaria (g)	0,8	-
Proteína (g)	7,8	16%
Sal (g)	0,83	14%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	no detectado	no detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
 SIN ACEITE DE PALMA
 SIN CONSERVANTES

SIN POTENCIADORES DEL SABOR
 FUENTE DE PROTEÍNA



Vida útil: 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad