

## LASAÑA DE CARNE

Código interno	I0101
Fecha	28/06/23
Rev.	4

Ref. **42108**



**TUTTI PASTA, S.A.**  
 Polígono Comarca 2, Calle B, Nº 10  
 31191 Esquíroz (NAVARRA) SPAIN  
 Tel.: +(34) 948 326 402  
 Fax: +(34) 948 325 280  
 E-mail: [tuttipasta@tuttipasta.com](mailto:tuttipasta@tuttipasta.com)  
[www.tuttipasta.com](http://www.tuttipasta.com)

**PRODUCTO ULTRACONGELADO**

### Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO a base de láminas de pasta fresca de calidad superior elaborada con Sémola de Trigo duro y huevo, interpuestas con capas de relleno compuesto de carne de ternera principalmente; todo ello recubierto con una cremosa salsa bechamel y queso rallado.

### Ingredientes

**Ragú lasaña de carne (39%):** Tomate concentrado, carne de vacuno (30%), agua, zanahoria, almidón y almidón modificado, aceite de girasol, cebolla prefrita (cebolla y aceite de girasol), sal, azúcar, especias y ajo. **Bechamel (38%):** Agua, almidón modificado, **leche** entera en polvo, aceite de girasol, sal, azúcar y nuez moscada. **Pasta fresca en láminas (20%):** Sémola de **trigo** duro, agua, **huevo**, **gluten**, sal y aceite de girasol. **Queso (3%):** **Leche**, almidón, sal, fermentos **lácteos** y cuajo.

### Alérgenos

Contiene gluten, huevo y leche (incluido lactosa).

### Vida útil y condiciones de almacenamiento

A -18º C se conserva un mínimo de 21 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado, debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado.

Información nutricional	100g
Energía	537 KJ / 128 Kcal
Grasas	6,1 g
De las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	12,5 g
De los cuales azúcares	2,1 g
Proteína	5,2 g
Fibra	2,5 g
Sal	0,9 g

### Lote:

5 dígitos + hora de fabricación: Los dos primeros dígitos (empezando por la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en el que estamos de ese año. Ejemplo: 18001 (año 2018 y se fabricó el 1 de enero).

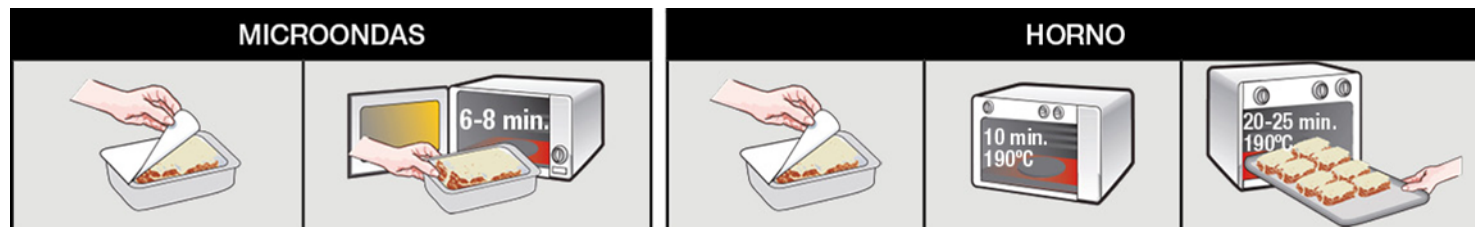
### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits
E. Coli	< 10
Staphylococcus Aureus	< 10
Salmonella	Ausencia/25 g
Lysteria monocytogenes	< 100

LASAÑA DE CARNE	Código interno	I0101
	Fecha	28/06/23
	Rev.	4

Ref. **42108**

### Modo de preparación



No es necesario descongelar previamente el producto. Sacar el producto de su envoltura de plástico y calentar en horno o en microondas según se prefiera.

**HORNO:** introducir el producto en el horno a media altura y mantener 20 minutos aproximadamente a 190°C.

**MICROONDAS:** Calentar 6-8 minutos aproximadamente a máxima potencia.

Gratinar si se desea. **ENVASE APTO PARA HORNO Y MICROONDAS.**

### Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	8414354213474	Peso neto (g)	305	Peso neto (g)	4575	Peso neto (kg)	720
Caja	18414354213471	Peso bruto (g)	323	Peso bruto (g)	4845	Peso bruto (kg)	760
		Medidas (mm) ( largo x ancho x alto)	188x138x40	Medidas (mm) ( largo x ancho x alto)	323x260x121	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) ( largo x ancho x alto)	1200x800x1800
				Unidades	15	Unidades	2400
						Cajas	160

### Declaración NO OGM / NO Irradiados

Considerando los reglamentos:

- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/470 de la Comisión, de 21 de marzo de 2018, que establece normas detalladas sobre el límite máximo de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE según lo dispuesto en el artículo 11 de la Directiva 2001/82/CE.
- Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, sobre medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/533 DE LA COMISIÓN de 28 de marzo de 2019 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.
- REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).
- REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE. (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).

LASAÑA DE CARNE	Código interno	I0101
	Fecha	28/06/23
	Rev.	4

**Ref. 42108**

- Reglamento nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. (B.O.E. 17.07.1991) y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y sus modificaciones (Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión)

TUTTIPASTA certifica que esta referencia está libre de ser OGM y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.

TUTTIPASTA S.A. certifica que en todo el producto elaborado y/o almacenado en sus instalaciones, no han sido utilizadas radiaciones ionizantes gamma o beta.