

## LASAÑA DE CARNE sin bechamel

Código interno	I0101
Fecha	16/05/23
Rev.	2

Ref. 42208



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 cerdo principalmente.

#### Ingredientes

Carne de cerdo (20%), tomate concentrado, agua, sémola de trigo duro, almidón, harina de soja, huevo, aceite de girasol, sal, cebolla prefrita (cebolla y aceite de girasol), ajo, gluten, aromas naturales y especias.

#### Alérgenos

Contiene gluten, soja y huevo. Puede contener trazas de mostaza.

#### 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

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits
Lysteria monocytogenes	≤100

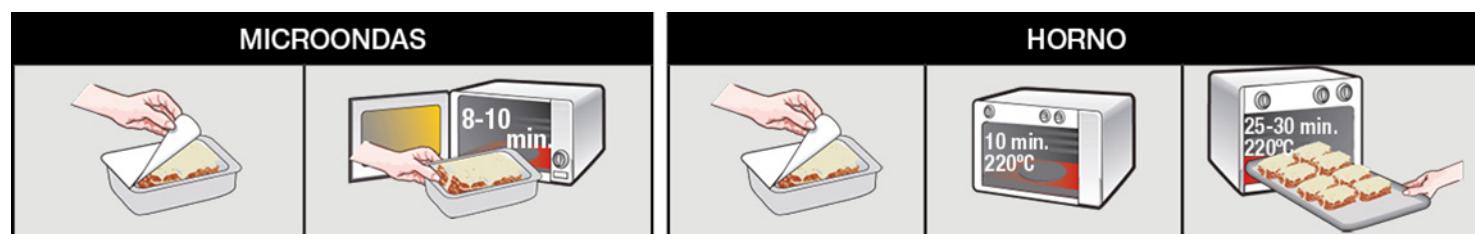
#### Lote:

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).

<b>LASAÑA DE CARNE sin bechamel</b>	Código interno	I0101
	Fecha	16/05/23
	Rev.	2

Ref. **42208**

### Modo de preparación



No es necesario descongelar previamente el producto. Sugerencia de preparación: Colocar las porciones en una bandeja, con un poco de salsa de tomate en la base. Recubrir con salsa bechamel y queso rallado y calentar.

**HORNO:** (EL MODO MÁS RECOMENDADO) Precalentar el horno durante 10 minutos a 220 °C, y homear durante 25-30 minutos aprox.

**MICROONDAS:** Introducir el producto en el microondas y calentar 8 a 10 minutos a máxima potencia. Si se desea, gratinar durante 2 minutos antes de servir.

### Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad	Caja		Palet	
Unidad	Peso neto (g)	160x6= 960	Peso neto (g)	5760	Peso neto (kg)	806
Caja	Peso bruto (g)	972	Peso bruto (g)	5957	Peso bruto (kg)	834
	Medidas (mm) ( largo x ancho x alto)	280x213x20	Medidas (mm) ( largo x ancho x alto)	280x216x175	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) ( largo x ancho x alto)	1200x800x1895
			Unidades	36	Unidades	5040
					Cajas	140

### 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).

<b>LASAÑA DE CARNE sin bechamel</b>	Código interno	I0101
	Fecha	16/05/23
	Rev.	2

**Ref. 42208**

- 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.