

LASAÑA VEGETAL TUTTI 3x2 KG C/BECHAMEL

Código interno	I0101
Fecha	03/08/23
Rev.	3

Ref. 42151



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
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 espinacas y champiñones principalmente, todo ello recubierto con una cremosa salsa bechamel y queso rallado.

Ingredientes

Bechamel (42,5%): Agua, almidón modificado, leche entera en polvo, aceite de girasol, sal, azúcar y nuez moscada.

Ragú lasaña vegetal (34,5%): Champiñón (31%), espinaca (29%), agua, almidón, aceite de orujo de oliva, queso, cebolla prefrita (cebolla y aceite de girasol), aceite de girasol, nata pasteurizada, leche entera en polvo, ajo, sal, azúcar y especias.

Pasta fresca al huevo y espinaca (19%): Sémola de trigo duro, harina de trigo, agua, huevo pasteurizado, gluten, sal y espinaca en polvo.

Queso (4%). (con antiaglomerante: almidón).

Alérgenos

Contiene gluten, huevo y leche (incluida la lactosa).
Puede contener trazas de soja y 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

Información nutricional	100g
Energía	438 kJ / 105 kcal
Grasas	5 g
De las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	9,9 g
De los cuales azúcares	2,1 g
Proteína	4,3 g
Fibra	1,4 g
Sal	0,4 g

LASAÑA VEGETAL TUTTI 3x2 KG C/BECHAMEL	Código interno	I0101
	Fecha	03/08/23
	Rev.	3

Ref. 42151

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

Modo de preparación



PREPARACION: No es necesario descongelar previamente el producto. Sacar el producto de su envoltura de plástico y calentar en HORNO. Precalentar durante 10 minutos a 250°C. Introducir el envase en el horno a media altura. Mantener de 35 a 40 minutos y si se desea, gratinar durante 2 minutos. **PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18°C.** Una vez descongelado no volver a congelar.

Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	18414354421517	Peso neto (g)	2000	Peso neto (g)	6000	Peso neto (kg)	840
Caja		Peso bruto (g)	2035	Peso bruto (g)	6355	Peso bruto (kg)	915
		Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	350*265*45 (+/-2)	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	325*265*125 (+/-4)	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) (largo x ancho x alto)	1250*815*1940(+/-20)
				Unidades	3	Unidades	420
						Cajas	140

Declaración NO OGM / NO Irradiados

Considerando los reglamentos:

- REGLAMENTO (CE) No 1831/2003 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2003 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.

LASAÑA VEGETAL TUTTI 3x2 KG C/BECHAMEL	Código interno	I0101
	Fecha	03/08/23
	Rev.	3

Ref. 42151

- 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).
- 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.