

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
--------------	----------------------------------

FECHA / DATE	24/10/2022	EDICIÓN / EDITION	03
-----------------	------------	----------------------	----

CODIGO PRODUCTO / PRODUCT CODE	3328
DESCRIPCIÓN PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	LASAÑA BOLOÑESA SIN GLUTEN 10e x 525g
FAMILIA / FAMILY	LASAÑA
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	Lasaña bechamel
PESO NETO UNITARIO / UNIT NET WEIGHT	5.25Kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 12 estuches de lasaña boloñesa sin gluten, de 525g cada una.

Box with 12 cases of gluten-free lasagna Bolognese, 525g each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

LASAÑA DE CARNE CON QUESO EMMENTAL. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes:

Salsa Bechamel (55%): agua, aceite vegetal*, harina de arroz, **leche** desnatada en polvo, almidón modificado, producto **lácteo** en polvo (**lactosa**, grasa **leche**, proteínas de la **leche**), sal, almidón, especias.

Relleno (35%): tomate, agua, carne de cerdo (7,6%), zanahoria, aceite vegetal*, cebolla, proteína de **soja**, almidón modificado, azúcar, aceite de oliva, preparado para rebozar [harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, colorante (caramelo natural), especias], sal, aroma, potenciadores de sabor (E 621, E 635), especias, jarabe de glucosa y fructosa. *Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote.

Queso Emmental (1%)

Pasta alimenticia (10%): harina de maíz, harina de arroz

Consultar **trazas de alérgenos**.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, pescado, crustáceos, moluscos, apio, frutos de cáscara y mostaza**

MEAT LASAGNE WITH EMMENTAL CHEESE. ULTRA-FROZEN PREPARED DISH

Ingredients: Bechamel Sauce: reconstituted skimmed **milk** powder, water, reconstituted **dairy** product (water, **lactose**, **milk** fat, **milk** protein), sunflower oil, rice flour, modified starch, salt, starch, spices.

Filling (34%): tomato, water, pork (23%), carrot, sunflower oil, onion, **soy** protein, modified starch, sugar, olive oil, breaded preparation [rice flour, dextrose, vegetable fiber, salt, emulsifier (E-471), colorant (natural caramel), spices], salt, flavoring, flavor enhancers (E-621, E-627, E-631), spices and glucose and fructose syrup. (Percentages calculated based on filling).

Food paste: corn and rice flour.

Emmental **cheese** (1%). Consult **traces of allergens**.

ALLERGENS

Contains milk, soy.

This product has been made in a factory that uses: **eggs, fish, crustaceans, molluscs, nuts**

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.
------------	-----------------	-------	-------------------

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

~~and celery.~~

PREPARACIÓN / PREPARATION

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y colocar en un recipiente apto para microondas. Calentar a máxima potencia (800W) durante 15-17 minutos.

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 40-45 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill.

It is not necessary to defrost.

Microwave: Remove the plastic wrap and place in a microwave-safe container. Heat at maximum power (800W) for 15-17 minutes.

Oven: Preheat the oven to 220°C. Remove the plastic wrap and place the tray in the oven at medium height. Heat for 40-45 min. To gratinate change the fire from the oven to grill.

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

At -18°C: see best before

Once defrosted, do not refreeze.

Deep-frozen prepared dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL FACTS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (Kj/Kcal)	490/117	6%
Grasas (g)	4,8	7%
de las cuales saturadas (g)	1,9	9%
Hidratos de carbono (g)	12	5%
de los cuales azúcares (g)	2,1	2%
Fibra alimentaria (g)	2,2	-
Proteínas (g)	5,0	10%
Sal (g)	0,50	8%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIAL HAZARDS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles claim's:

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN GLUTEN

SIN ACEITE DE PALMA

Vida útil 24 meses

Possible claim's:

NO HYDROGENATED FATS

NO PRESERVATIVES

NO GLUTEN

NO PALM OIL

Shelf life 24 months

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Depto. Calidad</i>
-------------------------------------	-----------------------