

Denominación comercial	Lasaña vegetal		
Descripción general	Láminas de pasta intercaladas con una fritada de verduras, combinada con calabacín y berenjena asada, acompañada de queso emmental.		
Ingredientes	LECHE , tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar, almidón modificado, sal), berenjena asada (12%), calabacín asado (12%), zanahoria (8%), especialidad alimentaria [margarina (grasa vegetal (palma), agua, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos ,lecitina de girasol), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles, ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico), corrector de acidez (ácido cítrico), colorante (carotenos), QUESO MOZZARELLA , almidón modificado, estabilizantes (carragenanos, fosfatos de calcio), sal, aroma, sal de fundido (fosfatos de sodio)], cebolla,), lámina de lasaña al HUEVO (6%) [sémola de TRIGO (<i>Triticum durum</i>), harina de TRIGO , HUEVO líquido pasteurizado (huevo de gallina pasteurizado, regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico)), agua], puerro, harina de TRIGO , aceite de oliva, MANTEQUILLA , pan rallado (TRIGO), vino, estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico, goma guar), sal, almidón de maíz, especias, conservador (sorbato potásico).		
Nº Registro Sanitario	26.09363/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 ⁵ ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado/25g	
	Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	Ausencia/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	485 kJ / 116 kcal	
	Grasa	6.30 g	
	De las cuales saturadas	2.40 g	
	Hidratos de carbono	12.50 g	
	De los cuales azúcares	3.10 g	
	Proteínas	2.30 g	
	Sal	0.73 g	
Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
	Huevos y productos a base de huevo	SI	-
	Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio y productos derivados	NO	SI
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
	* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

	FICHA TÉCNICA	FT-511-03 FECHA : 07/01/2025 Página 2 de 2
	LASAÑA VEGETAL	

OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.	
Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.	
Condiciones de almacenamiento	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	
Condiciones de transporte	El trasporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de preparación	Microondas, cambiar la barqueta de aluminio por otro recipiente apto para microondas. Tapar y calentar a 800 w durante al menos 6 minutos. Horno, precalentar el horno a 220 °C. Retirar el envoltorio de plástico e introducir la bandeja en el horno unos 15 - 20 minutos. Finalmente, gratinar al gusto.	
Uso esperado	Consumir previo tratamiento culinario completo.	
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.	
Datos logísticos	Código artículo	511
	Código EAN	90000000005114
	Presentación	Bandeja + Bolsa vacío PA/PE 20/70 impresa
	Sistema de envasado	Envasado al vacío
	Peso neto	2.850 kg
	Medidas producto A x L x H (cm)	31,5x42x5,5
	Unidades por envase	1
	Unidades caja	5
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4 °C
	Vida útil primaria	30 días
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

