



ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES, S.L.
C/ Concepción s/n. 45470 Los Yébenes (Toledo)
Telf: 925320700 Fax: 925348178
www.abricome.com

BANDEJA LASAÑA BOLOÑESA 380g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase rectangular con 3 láminas de pasta, 2 capas intercaladas de salsa boloñesa, todo cubierto con salsa bechamel.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaboración independiente de la salsa boloñesa (con sofrito) por un lado, salsa bechamel por otro y láminas de pasta, ensamblaje en línea de dosificación, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

3. INGREDIENTES

Tomate concentrado, 27% carne de cerdo, **láminas de pasta (sémola de trigo duro, gluten de trigo blando, clara de huevo en polvo)**, agua, vino blanco, cebolla, zanahoria, **queso (leche de vaca, sal, fermentos lácteos, cuajo y cloruro cálcico)**, nata, aceite de girasol, almidón modificado de patata, **mantequilla**, azúcar, sal, aroma de carne, 0.3% ajo, especias, estabilizantes (goma xantana y trifosfatos) y antioxidante (ascorbato sódico).

4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Test de Estabilidad de Conservas a 37°C negativo

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	759 Kj
Energía	182 Kcal
Grasas	11.1 g
Grasas saturadas	4.1 g
Hidratos de carbono	11.5 g
Azúcares	3.0 g
Proteínas	8.5 g
Fibra	0.9 g
Sal	0.8 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 380 g

Envase Primario :Envase de polipropileno con alta barrera EVOH, film de PP/ Al /PET.

Envase Secundario :faja de cartón con impresión offset a 4 colores mínimo y barniz UVI

Embalaje :caja cerrada expositora impresión flexográfica

Paletizado :Paletizado sobre palet tipo europeo : 11 unidades por caja, 16 cajas por capa, 6 capas por palet, 1056 unidades por palet

8. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Alimento listo para su consumo, recomendando su calentamiento previo : perforar el film con un tenedor, calentar en microondas a máxima potencia durante 2 minutos, o verter a un recipiente adecuado y calentar en microondas durante 2 minutos a máxima potencia . Una vez abierto, conservar refrigerado.

9. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario aislado de olores anormales y sustancias tóxicas. Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Producto esterilizado . No es necesaria su refrigeración, aunque esta no perjudica las propiedades del producto . No se recomienda congelar el producto .

10. CONTROL DE CALIDAD

Alimentos Preparados Naturales, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas y procesos productivos hasta los productos finales. RGSA 26.01151/TO . Certificado IFS . Certificado SAE . Certificado Halal

11. OGM

Los productos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

12. LOTE

Se codifica en el film de la bandeja (L-XXXA, donde XXX es la fecha de fabricación en formato juliana y A el año de fabricación)

13. FECHA DE CONSUMO

24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: consumir preferentemente antes del fin de: ver lateral de la bandeja (queda marcado junto al lote)

14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Anexo II del Reglamento UE 1169/2011	Presencia / Traza / No
Cereales con gluten y productos derivados	PRESENCIA
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZAS
Huevos y productos a base de huevos	PRESENCIA
Pescado y productos a base de pescado	TRAZAS
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	TRAZAS
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	PRESENCIA
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	TRAZAS
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso, sulfitos en concen. > a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)	No
Altramuz y productos derivados	No
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZAS

ELABORACIÓN
(Director Calidad)

REVISIÓN
(Director Técnico)

APROBACIÓN
(Directora General)

REFERENCIA :ESP -F-002
EDICIÓN :SEPTIEMBRE 2022
Página 1 de 1