

## Ficha de especificaciones técnicas

La información contenida en esta especificación técnica es regularmente actualizada.  
Terbeke no se responsabiliza de las desviaciones originarias de anteriores revisiones.

### Identificación del producto

<b>Referencia</b>	16516
<b>Denominación comercial</b>	Lasaña Boloñesa 400g Without Brand
<b>Denominación legal</b>	Plato preparado - Lasaña
<b>Marca</b>	Sin marca
<b>Registro Sanitario</b>	BE - B198 - CE
<b>Peso</b>	0,4 kg
<b>Dimensión</b>	
<b>Alto</b>	5,3 cm
<b>Ancho</b>	13,7 cm
<b>Largo</b>	16,7 cm
<b>EAN13</b>	5413848129522
<b>GTIN</b>	15413848129529

### Vida del producto & consejos de almacenamiento

<b>Proceso de envasado</b>	Envasado en atmósfera protectora
<b>Temperatura de conservación</b>	Conservar a maximum 4°C
<b>Marcado de fechas</b>	Fecha de caducidad
<b>Conservabilidad mínima comercial</b>	17 días

## Lista de ingredientes

La lista de ingredientes ha sido desarrollada de acuerdo con nuestro mejor conocimiento y entendimiento de la legislación de etiquetado. La información sobre alérgenos se refiere únicamente a los alérgenos de declaración obligatoria.

Ingredientes: **LECHE** parcialmente desnatada, carne de cerdo (23%), sémola de **TRIGO** duro, agua, concentrado de tomate, **QUESO**, tomates, harina de **TRIGO**, aceites y grasas vegetales (palma, colza), cebollas, almidón modificado de maíz, **HUEVOS**, sal, almidón, especias, aromas.

## Valores nutricionales

	Por 100g	Por porción 400g	
<b>Energía</b>	658	2616	kJ
<b>Energía</b>	157	626	kcal

	Por 100g	Por porción	
<b>Grasas</b>	8,3	33	g
<b>de las cuales</b>			
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,7	14.8	g
<b>Hidratos de carbono</b>	12,8	51	g
<b>de los cuales</b>			
<b>Azúcares</b>	2,5	10	g
<b>Fibra</b>	1,1	4.4	g
<b>Proteínas</b>	7,3	29	g
<b>Sodio</b>	0,29	1.20	g
<b>Sal</b>	0,73	2.90	g

## Propiedades microbiológicas

### Fin del proceso de fabricación

	PCC	m (BPF)	M (Límite)	n	c	
<b>Aerobic plate count</b>	Y	1000/g	10 000/g	5	2	
<b>Lactic acid bacteria</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Enterobacteriaceae</b>	Y	10/g	100/g	5	2	
<b>Coliforms</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Yeasts and fungus</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Sulphite reducing clostridia</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	neg./25g			(4)
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g			(5)

### Fin de vida útil

	PCC	m (BPF)	M (Límite)	n	c	
<b>Aerobic plate count</b>	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(1)
<b>Lactic acid bacteria</b>	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2)
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Yeasts and fungus</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
<b>Sulphite reducing clostridia</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	

	PCC	m (BPF)	M (Límite)	n	c	
<b>Salmonella</b>	Y	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	-	100/g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	(3)
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g			(5)

## Comentarios

(1) In case the total aerobic (psychotropic) plate count at the end of shelf life exceeds  $10E+6/g$ , the product may be rejected only if it concerns other than (homo fermentative) lactic acid bacteria.

(2) If the number of lactic acid bacteria exceeds  $M = 10E+7/g$  at the end of shelf life, the product may be rejected only in case of unacceptable sensory deviations.

(3)  $M = 10E+5/g$  is only applicable to psychotropic strains of *B. cereus* (which have less toxigenic potential). Otherwise  $M = 10E+4/g$  applies.

(4) Other (M) Limits than "neg./25g" may apply if it can be demonstrated that *L.monocytogenes* will not exceed more than 100/g at the end of shelf life, taking into account intrinsic and extrinsic product characteristic as well as realistic shelf life conditions.

(5) Applicable only on poultry products.

## Detección de objetos extraños

Según los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control tomamos todas las medidas posibles para evitar la contaminación por cuerpos extraños durante la recepción, producción y envasado.

	Método	Límite de Detección (mm spherical)
<b>Hierro</b>	Detección con rayos-X después del envasado	2
<b>Cristal</b>	Detección con rayos-X después del envasado	3
<b>Piedra</b>	Detección con rayos-X después del envasado	4,762

## OGM e irradiación

El producto o alguno de sus componentes no está sujeto al etiquetado de OGM y no ha sido irradiado.

## Instrucciones para el uso

### Condiciones de calentamiento

	Tiempo (min.)	Temperatura / Energía
<b>Horno tradicional</b>	25	180°C
<b>Horno microondas</b>	4	900W

Horno tradicional: precaliente el horno a la temperatura indicada - retire el film de plástico - coloque el producto en el medio del horno - caliente durante el tiempo indicado.

Horno microondas: retire el envase de plástico - vierta el contenido de la bandeja en un plato apto para microondas - cubra el plato y colóquelo en el centro del horno microondas - caliente un solo producto cada vez y durante el tiempo indicado - retire la tapa cuidadosamente - si fuera necesario, consulte el manual de instrucciones de su horno microondas.

El tiempo de cocinado puede variar en función del tipo de horno. Asegúrese de que el producto se ha calentado completamente antes de servirlo.

### Acondicionamiento

<b>Embalaje secundario</b>	Caja
<b>Unidad/caja</b>	8
<b>Pallet</b>	EURO 80x120 HOUT PALLET
<b>Filas/pallet</b>	8
<b>Cajas/fila</b>	8
<b>Cajas/pallet</b>	64