



La Lanterna Srl
Via Ventotene, 4
40017 San Matteo della Decima BO
Tel. 051 6824130 – Fax 051 6826344
la.lanterna@lalanterna.it

T12 - SCHEDA TECNICA

Data **07/05/14**

Rev: **9**

Pagina **1**

LASAGNE

S01

Stabilimento di produzione: Via Ventotene, 4

Codice prodotto:		Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
05061	Gr 600 ±	LASAGNE	Specialità gastronomica

Ingredienti: Ingredienti: besciamella (51,6%) (latte, burro, farina di grano tenero tipo "00", sale, noce moscata), ragù (27,7%) [carne suina (40.6%), impasto di salsiccia (16.3%) (carne suina, vino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300; Conservante: E252; Correttore di acidità: E262), polpa di pomodoro, ortaggi surgelati in proporzione variabile (carote, sedano, cipolla), pomodoro doppio concentrato, carne bovina (8.1%), olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo (sale, esaltatore di sapidità: (glutammati monosodici), maltodestrine, estratto per brodo, amido di grano, olio di girasole, amido di mais, aromi (con sedano), olio vegetale, spezie), pepe, zucchero], pasta all'uovo verde (13,5%) [semola di grano duro, uova (25,4%), farina di grano tenero tipo "00", spinaci (2,5%)], acqua.

Può contenere tracce di frutta in guscio e SO₂.

Lotto:	Allergeni:	OGM:
Data di produzione	Glutine, uova, latte, sedano. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO ₂ .	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione:	Modalità di conservazione:	Modalità e tempi di cottura:
Da consumarsi entro il: 30 gg	Mantenere a temperature refrigerate da +2°C a +4°C Dopo l'apertura della confezione, occorre consumare il prodotto entro 48 ore.	Preparazione: Cuocere in forno tradizionale a 180°C per 20 minuti o in forno a micro onde a 800W per 5 minuti

Confezionamento:

Gr. 600 ±

Contenitore in cellulosa+PET e buste in OPA/PE 85 idonei al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche). Dimensioni vaschetta: mm 187*137*36. Dimensioni busta: mm. 200*300

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)

		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g



La Lanterna Srl
Via Ventotene, 4
40017 San Matteo della Decima BO
Tel. 051 6824130 – Fax 051 6826344
la.lanterna@lalanterna.it

T12 - SCHEDA TECNICA

LASAGNE

Data **07/05/14**

Rev: **9**

Pagina **2**

S01

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.