



Emesso da Controllo Qualità:



Data di emissione: 19/09/05

Scheda tecnica di prodotto

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Primo piatto a base di pasta fresca all'uovo precotta con besciamella e ragù di carne

PRODOTTO SURGELATO**Codice prodotto: V100**

Marchio: Fiordiprimi Catering

1. INGREDIENTI**Ingredienti pasta all'uovo precotta 20%:** semola di grano duro, acqua, uova 12%, sale.**Ingredienti besciamella 43%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali, acqua, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico) sale.**Ingredienti ragù di carne 36%:** carne di bovino 46%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolla), vino, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, burro, sale, piante aromatiche. Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato.**2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO DOPO COTTURA****Aspetto:** sfoglia di pasta coperta di ragù, besciamella e spolveratura di formaggio grana in buone proporzioni. Ghiacciatura superficiale omogenea**Colore:** giallo intenso tipico della pasta all'uovo, omogeneo; ragù di colore rosso cupo, besciamella bianco-latteo. Assenza di colorazioni anomale o di macchie.**Odore:** aromatico e tipico del ragù alla bolognese. Assenza di odori anomali o eccessivi.**Sapore:** tipico della lasagna alla bolognese. Assenza di sapori eccessivi o anomali.**3. CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO (valori medi)**

Dimensioni medie del rettangolo di sfoglia (+/-1 mm):

lunghezza 29 mm

larghezza 21 mm

n° strati di sfoglia: 5

Peso della singola porzione: g 2500

Percentuale pasta: 20%

Percentuale besciamella: 43%

Percentuale ragù: 36%

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE - VALORI MEDI NUTRIZIONALI (/100 g)

Umidità 76,3 % p/p

Proteine 4,9 % p/p

Grassi 4,8 % p/p

Minerali 1,4 % p/p

Carboidrati 10,0 % p/p

Fibre alimentare 2,6 % p/p

Valore energetico (Kcal) 103

Valore energetico (KJ) 431

	Emesso da Controllo Qualità: 	Data di emissione: 19/09/05
Scheda tecnica di prodotto		

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

(Istituto Italiano Alimenti Surgelati, categoria "Piatti precucinati")

Carica microbica mesofila	< 300.000	UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g
Stafilococchi aurei	<100	UFC/g
Salmonelle	assenti	/25 g
Listeria Monocytogenes	assente	/25 g
Escherichia Coli	< 10	UFC/g

6. IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

Cod. V100 cod. EAN: 8006967003001

Tipo di imballo: teglia in alluminio con coperchio
 Numeri di unità di vendita per cartone: 2 x 2500 g

Cod. ITF cartone: 08006967004626

Dimensioni cartone:

altezza	14 cm
larghezza	33 cm
profondità	27 cm

Pallettizzazione: bancali EUR (alt.13 cm x largh.120 cm x lung.80 cm)

n° cartoni per strato	8
n° strati per pallet:	5+5
n° cartoni per pallet:	80

7. MODALITÀ DI TRASPORTO

Il trasporto avviene secondo le norme di legge relative agli alimenti surgelati (D.M. 25/09/1995 n.493).

Temperatura di trasporto: -18° C (limite -15° C)

8. TMC

18 mesi dalla data di produzione (indicazione in: mm/aaaa)

9. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE (D.M. 15/06/1971 Art.14)

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.

Frigorifero:	1 giorno
Scomparto del ghiaccio:	3 giorni
Scomparto * (-6° C):	1 settimana
Scomparto ** (-12° C):	1 mese
Scomparto *** **** (-18° C):	vedi data impressa sull'etichetta del cartone (18 mesi dalla data di produzione)

10. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
2. Togliere il coperchio;
3. Introdurre la teglia di lasagne ancora surgelate e cuocere in forno ventilato per 45 minuti a 180° C; in forno tradizionale per 1 ora e 20 minuti a 180° C;
4. Attendere 5-10 minuti prima di servire.