



## IT – LASAGNA VEGETARIANA

**REVISIONE della scheda:** *Revisione 4.4 del 08/01/2021*  
**Nome File:** *Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto*  
*Art.10106-IT-Lasagna Vegetariana*

**Denominazione:** Lasagna Vegetariana  
**Peso Netto:** 300 gr.  
**Condizioni di conservazione:** a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto  
**Shelf-life:** 8 mesi  
**TMC alla consegna:** 7 mesi  
**Condizioni ideali per il trasporto:** a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto  
**Conservazione dopo l'apertura:** conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore  
**EAN/Codice:**  
**Ingredienti:**

Besciamella 40% (acqua, preparato per besciamella a freddo (LATTE scremato, amido modificato, zuccheri: lattosio. Burro, sale), LATTE, aromi naturali (LATTE), sale, erbe aromatiche), polpa di pomodoro 25% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, UOVA), macinato vegetale 5% (acqua, melanzane, pisello reidratato, olio di cocco, stabilizzante metilcellulosa, proteina di pisello, fecola di patate, spezie (cipolla, aglio, rosmarino, pepe nero), aromi naturali, sale affumicato), peperoni 5%, zucchine 4%, carote 4%, olio di semi, aromi naturali (SEDANO, LATTE), erbe aromatiche, spezie.  
Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e frutta a guscio.

### Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto

Valore Energetico kcal/kJoule	120/501
Proteine	3,3 gr.
Carboidrati	13,8 gr.
di cui zuccheri	2,6 gr.
Grassi	3,6 gr.
di cui saturi	1,1 gr.
Fibre	1,2 gr.
Sale	0,7 gr.

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

**Microonde:** Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.  
**Forno:** trasferire il contenuto in una teglia da forno, inserire nel forno a 180°C, e riscaldare per 10 minuti.

### INFO GENERALI

**Indirizzo sito produttivo:** Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)  
**Nome produttore:** Dama 2 S.r.l.  
**Stabilimento:** IT B6799 CE  
**Confezione:** vaschetta in PP 128 x 174 x 35 mm, confezione in cartoncino  
**Lotto:** esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno  
esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno  
**Data di scadenza:** esempio 15/01/2018 giorno / mese / anno

**Processo utilizzato per garantire la conservazione:** sterilizzazione.



ALLERGENI		ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE		CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	INGREDIENTI	SI	LATTE	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			SI		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			SI		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	AROMI	INGREDIENTI	SI	AROMI	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr