

Ficha de especificaciones técnicas

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

Identificación del producto

Referencia	61554
Denominación comercial	Ls. Bolo 5kg WB ARC SPAIN
Denominación legal	Plato preparado - Lasaña
Marca	Sin marca
Registro Sanitario	BE - B198 - CE
Peso	5 kg
Dimensión	
Alto	9,5 cm
Ancho	43,0 cm
Largo	30,0 cm
EAN13	5413848536405
GTIN	15413848536402

Vida del producto & consejos de almacenamiento

Proceso de envasado	Envasado en atmósfera protectora
Temperatura de conservación	Conservar a maximum 4°C
Marcado de fechas	Fecha de caducidad
Conservabilidad mínima comercial	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: agua, **LECHE** parcialmente desnatada, carne de cerdo (14%), concentrado de tomates, sémola de **TRIGO** duro, **QUESO**, tomates, almidón modificado de maíz, aceites y grasas vegetales (palma, colza), **HUEVOS**, harina de **TRIGO**, cebollas, sal, proteína de **TRIGO**, aceite de oliva, especias y plantas aromáticas, extracto de malta de **CEBADA**, aromas. Puede contener también **PESCADO** y **CRUSTACEOS**.

Valores nutricionales

	Por 100g	Por porción	
Energía	126		kcal
Energía	526		kJ

	Por 100g	Por porción	
Grasa	5.6		g
del cual/ del que			
Saturados	2.6		g
Hidratos de carbono	11.3		g
del las/los cuales			
Azúcares	2.3		g
Fibra	1.2		g
Proteínas	7.0		g
Sodio	0.43		g
Equivalente en sal	1.10		g

Propiedades microbiológicas

Fin del proceso de fabricación

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

Fin de vida útil

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

	PCC	m (BPF)	M (Límite)	n	c	
Salmonella	Y	-	neg./25g			
Listeria monocytogenes	Y	-	100/g			
Staphylococcus aureus	Y	100/g	1000/g	5	2	
Clostridium perfringens	N	100/g	1000/g	5	2	
Bacillus cereus	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	(3)
Campylobacter jejuni	Y	-	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)
Acero Inoxidable	Detección con rayos-X después del envasado	2
Cristal	Detección con rayos-X después del envasado	3
Piedra	Detección con rayos-X después del envasado	4

OGM

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
Horno tradicional	20	200°C

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 y sírvala.

Acondicionamiento

Embalaje secundario	Caja
Unidad/caja	1
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Filas/pallet	8
Cajas/fila	6
Cajas/pallet	48