

<p style="text-align: center;"><b><u>Lasanya de</u></b> <b><u>carn</u></b></p>	<p><b>FITXA TÈCNICA</b></p>	<p>Data 26/06/2017 revisió:</p>
--	-----------------------------	-------------------------------------

### **1. DADES EMPRESA**

Nom empresa: Pasta Artipasta  
 Adreça: C/Jobara, 32 - 08370 Calella  
 Registre sanitari: 20.40588/B - 26.09755/B  
 Telèfon: 93.766.03.60  
 Email: [info@artipasta.es](mailto:info@artipasta.es)

### **2. DADES PRODUCTE**

Nom: Lasanya de carn  
 Codi: LC  
 Lot: dia-mes-any producció en números més el codi LC  
 Pes unitari: 200 grs. aproximadament  
 Data caducita dia-mes-any. Un any de caducitat des de la data de producció.

### **3. INGREDIENTS I ADITIUS DEL PRODUCTE**

Pasta: sèmola de **blat** dur , farina de **blat**, **ou** pasteuritzat (**ou**, conservadors E202, E211 i antioxidant E330) i aigua.  
 Farcit: tomàquet triturat (E-330), , carn picada de vedella i porc, ceba, pastanaga, **àpi**, **vi blanc**, oli de girasol, **escamorza** fumada, pa ratllat de **blat**, sal (sal marina, E-536), sucre, alls i pebre.

### **4. AL·LÈRGENS**

Absència d'OMG ( organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)  
 Conté: Gluten, ou, api, làctics i sulfits.

### **5. DADES ENVÀS I EMBALATGE**

Envàs: bossa plàstic, caixa cartró.  
 Emmagatzematge: 20 unitats.

### **6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS**

Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.  
 El producte pot ser utilitzat directament congelat. Posar la lasanya en una safata i escalfar-la al forn o microones amb salsa beixamel , de tomàquet...

### **7. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES**

Color: pasta de color blanc, i farcit vermell-marró.  
 Olor i sabor: característic dels seus ingredients

### **8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES**

En compliment dels criteris microbiològics establerts en el Reglament 2013/2005 i posteriors modificacions

## 9. VALORS NUTRICIONALS

---

<b>INFORMACIÓ NUTRICIONAL</b>	
Valors mitjans per 100 grs.	
Valor energètic (kJ/kcal)	752,6kJ/180kcal
Grases	10 g
de les quals saturades	2,9 g
Hidrats de carboni	16,4 g
dels quals sucres	3 g
Proteïnes	5,9 g
Sal	1,7 g