

<b><u>Lasanya de verdures</u></b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data: 27/09/2016 Revisió:
---------------------------------------	----------------------	------------------------------

### **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 verdures  
Codi: LV  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi LV  
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, ceba, carbassó, pebrot verd, pebrot vermell, xampinyons, albergínia, pa ratllat de **blat**, **scamorza**, oli de girasol, sal (sal marina, E-536), sucre i pebre.

### **4. AL·LÈRGENS**

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

### **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)	446kJ/107kcal
Grases	3,8 g
de les quals saturades	0,8 g
Hidrats de carboni	14,5 g
dels quals sucres	3 g
Proteïnes	3,7 g
Sal	0,9 g