



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
LASAÑA HUEVO**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011

Edición: 12

Fecha: 03/10/2018

Página: 1/2

**1.- MARCA: GALLO**

**2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

**Pasta alimenticia al huevo fabricada siguiendo la normativa vigente, RD 2181/1975**

**3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:**

**Pasta alimenticia compuesta al huevo para lasañas**

**4.- INGREDIENTES:**

**Sémola de trigo duro, huevos (16,7%)**

**5.- ALERGENOS:**

**Contiene: trigo y huevo.**

**6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:**

**6.1. Características Físico-químicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Humedad	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	1,10 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	12,5% mín.
Grado de acidez s.s.s.	5º máx
Contorno de la placa festoneado	
<u>Medidas:</u>	
Largo:	75 - 80 mm
Ancho:	155 - 160 mm
Grueso pared:	1,05-1,10 mm

**6.2. Características Microbiológicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 <sup>5</sup> ufc/g máx.
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g máx
<i>Salmonella</i>	Aus/25 g máx.

**7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

**Valores medios de 100g. de producto:**

<b>Valor Energético</b>	<b>1568 kJ- 370 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>3,3 g</b>
De las cuales: Saturadas	0,8 g
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>70 g</b>
De los cuales: Azúcares	2,0 g
<b>Proteínas</b>	<b>14 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,18 g</b>



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**LASAÑA HUEVO**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011  
Edición: 12  
Fecha: 03/10/2018  
Página: 2/2

**8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:**

**Mantener en lugar fresco y seco.**

**9.-DESTINO:**

**Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten y al huevo.**

**10.- USO ESPERADO:**

- 1. Utilizar una olla grande.**
- 2. Llenarla en  $\frac{3}{4}$  partes con agua.**
- 3. Cuando ésta arranque a hervir, añadir sal.**
- 4. Echar las placas, una a una.**
- 5. Remover las placas para que no se peguen a la olla ni entre si.**
- 6. Una vez cocidas (7 minutos al dente), sacar las placas con una espumadera.**
- 7. Sumergirlas en agua fría durante 30-45 segundos.**
- 8. Una vez escurridas, depositarlas sobre un paño de hilo o algodón, ligeramente humedecido.**
- 9. Utilizar inmediatamente, colocando una bandeja de horno, previamente untada de mantequilla o cubierta de bechamel.**

**11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:**

**Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.**

**La fecha de consumo preferente es durante los 36 meses posteriores a su fabricación.**

**Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de: MM AAAA (mes y año)**

**Descripción de lote:**

**L 123450 LL HH**

**L: letra indicativa de lote (invariable)**

**1: número de factoría**

**2: año de fabricación**

**345: día de fabricación (juliano)**

**0: cero (invariable)**

**LL: línea de envasado**

**HH: hora de envasado**

**12.- PRESENTACIÓN:**

**Cajitas de 290g (20 placas aprox)**

**En caja de cartón 300 placas. Peso neto: 4,2kg**