



## FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.  
C/ Tecnología, 19.  
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: KNORR LASAGNA GRANDE 5Kg

REFERENCIA: 387135

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** pasta de trigo duro en forma de lámina, con las esquinas redondeadas. Pasta alimenticia

**Ingredientes:** Sémola de TRIGO duro. Puede contener huevo.

**Modo de preparación:** Para una bandeja gastronorm 1/1, usar 2 láminas de lasaña por capa. Montar entre 3 y 5 capas alternando con el relleno y cubrir la capa final con salsa. Tiempo de cocción: 45 minutos a 180°C.

Fecha: Spec. 11/10/2017

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por ración**	%* por ración
Energía (KJ / Kcal)	1500 / 350	1200 / 270	14%
Grasas (g)	1,5	1	1%
de las cuales saturadas (g)	0,3	0,2	1%
Carbohidratos (g)	73	56	22%
de los cuales azúcares (g)	4	3	3%
Fibra (g)	2,5	2	N/A
Proteínas (g)	12	9	18%
Fibra alimentaria	2,5	2	
Sal (g)	<0,01	<0,013	<1%

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 77 g

Fecha: Spec. 11/10/2017

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 5Kg

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco y seco

**Vida del producto:** 36 meses desde su fecha de fabricación a temperatura ambiente

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)	1	1,8	1,4
Cenizas (%)	0,84	0,94	0,89
Agua (%)	8	12	11,5
Proteínas (%)	11,5	14,5	13

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		10
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)		100

## DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	-	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011

La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 7

LCON 66368566IS / 4  
Fecha LCON: 11/10/2017  
Fecha última revisión: 13/03/2019  
Fecha creación: 09/05/2014

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación