# Lasagna ai Funghi

DENOMINAZIONE/NAME: Lasagna ai Funghi / Mushrooms Lasagna

PESO/WEIGHT: 300 GR

INGREDIENTI QUALIFICANTI / QUALIFYING INGREDIENTS:
funghi 23% / mushrooms 23%.

PERIODO MASSIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE:
12 mesi / 12 months

TMC ALLA CONSEGNA: 11 mesi;
MINIMUM SHELF LIFE FROM DELIVERY DATE: 11 months

PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE: pastorizzazione.
PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION: pasteurization.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE: in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA / STORAGE AFTER OPENING:
conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore / keep refrigerated and consume within 48 h.

CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO/TRANSPORT CONDITIONS:
temperatura compresa tra 0° e 25° / temperature between 0°C and 25°C.

INGREDIENTI:
besciamella (acqua, burro (**LATTE**), farina di **GRANO** tenero, olio di semi di girasole, sale, brodo (**SEDANO**), aromi), pasta (semola di **GRANO** duro, **UOVA**), funghi misti in proporzione variabile 23% (funghi cahampignon, Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus, edodes, Boletus edulis e relativo gruppo, Boletus badius), formaggio (**LATTE**), olio extra vergine di oliva, vino bianco (**SOLFITI**), sale, erbe aromatiche, spezie, aromi.

INGREDIENTS:
bèchamel (water, butter (**MILK**), **WHEAT** flour, sunflower oil, salt, broth (**CELERY**), seasoning), pasta (durum **WHEAT** semolina, **EGG**), mixed mushrooms in variable proportion 23%( champignon, Boletus luteus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Lentinus, edodes, Boletus edulis and related group, Boletus badius), cheese **(MILK**), extra virgin olive oil, white wine (**SULFITES**), salt, aromatic herbs, spices, seasoning.

| ALLERGENI / ALLERGENS | ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDING | | | CARRY OVER E/O CROSS-CONTAMINATION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ALLERGENI / ALLERGENS | SI/NO YES/NO | NOME SPECIFICO NAME | NATURA/FUNZIONE FUNCTION | SI/NO YES/NO | NOME SPECIFICO NAME | NATURA/FUNZIONE FUNCTION |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali Cereals containing gluten and products thereof | SI | PASTA | INGREDIENTS | SI | PASTA | INGREDIENTS |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof | NO | | | NO | | |
| Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof | SI | PASTA | INGREDIENTS | SI | PASTA | INGREDIENTS |
| Pesci e prodotti a base di pesci Fish and products thereof | NO | | | NO | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof | NO | | | NO | | |
| Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof | NO | | | NO | | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (including lactose) | SI | CHEESE / MILK | INGREDIENTS | SI | CHEESE / MILK | INGREDIENTS |
| Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and nut products | NO | | | NO | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and products thereof | NO | | | NO | | |
| Solfito[6] in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg | SI | WHITE WINE | INGREDIENTS | SI | WHITE WINE | INGREDIENTS |
| Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof | SI | SEDANO/CELERY | INGREDIENTS | SI | SEDANO/CELERY | INGREDIENTS |
| Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof | NO | | | NO | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof | NO | | | NO | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof | NO | | | NO | | |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS | | | |
|---|---|---|---|
| PARAMETRI / PARAMETERS | METODO / METHOD | CONCENTRAZIONE RILEVATA MEASURED CONCENTRATION | UNITÀ DI MISURA / U.M. |
| CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT | ISO 4833:2003 | < 10 | ufc/g |
| COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS | ISO 4832:2006 | < 10 | ufc/g |
| E.COLI | ISO 16649-2:2001 | < 10 | ufc/g |
| STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS | NF V 08-057-1 2004 | < 10 | ufc/g |
| LIEVITI / YEASTS | NF V 08-059 2002 | < 10 | ufc/g |
| MUFFE/ MOULDS | NF V 08-059 2002 | < 10 | ufc/g |
| SALMONELLE / SALMONELLAS | ISO 6579:2002/Cor. 1:2004 | assente in 25gr | assenza/presenza su 25 gr |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios de 100 gr. de producto) | | | |
|---|---|---|---|
| VALORE ENERGETICO - VALOR ENERGÉTICO | Kcal | 115 - Kj | 480 |
| PROTEINE - PROTEÍNA | g | | 3,4 |
| CARBOIDRATI - CARBS | g | | 12,4 |
| di cui zuccheri - de los cuales azúcares | g | | 0,9 |
| GRASSI - GRASAS | g | | 5,1 |
| di cui saturi - de los que santifica | g | | 2,7 |
| FIBRE - FIBRAS | g | | 1,45 |
| SALE - SALT | g | | 0,5 |

## Nutrition Facts

Serving Size: 150g
Serving Per Container: 2 portions

**Amount Per Serving**
**Calories 172** Calories from Fat 68

| | % Daily Value* |
|---|---|
| **Total Fat** 7,5 g | **11%** |
| Saturated Fat 4 g | **20%** |
| **Cholesterol** 48 mg | **18%** |
| **Sodium** 303 mg | **12,6%** |
| **Total Carbohydrate** 18 g | **6%** |
| Dietary Fiber 2,2 g | |
| Sugars 1,4 g | |
| **Protein** 5 g | |

Vitamin A 4% • Vitamin C 0%
Calcium 15% • Iron 12%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

| | Calories | 2,000 | 2,500 |
|---|---|---|---|
| Total Fat | Less than | 65 g | 80 g |
| Sat Fat | Less than | 20 g | 25 g |
| Cholesterol | Less than | 300 mg | 300 mg |
| Sodium | Less than | 2,400 mg | 2,400 mg |
| Total Carbohydrate | | 300 g | 375 g |
| Dietary Fiber | | 25 g | 30 g |

## Modalità di preparazione

Microonde / Microwave: Porre la vaschetta nel microonde senza rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare per 90 secondi a 750/900 watt (medio-alto).

Place the bowl in the microwave without removing the protective foil and heat for 90 seconds at 750/900 Watts (medium-high).

Forno / Oven: Travasare in una teglia e riscaldare per 8-10 minuti a 180 gradi.
Pour into an oven pan and heat for 8-10 minutes at 180°c.

## Informazioni

Confezione: vaschetta in PP

Lotto / Lot: Es. 17/124 anno di riferimento e giorno progressivo dell'anno
example: 17/124 year and progressive calendar day.

Es. 15/010W anno di riferimento e settimana progressiva dell'anno
example: 15/010 year and progressive week.

Data scadenza / Expiry date: esempio 03/05/2018 giorno-mese-anno
example 03/05/2018 day-month-year

EAN CODE

8 056364 105037

MADE IN ITALY

UNIBRANDS ITALIA s.r.l.
Via del Melograno, 24 - 70022 Altamura (BA) - ITALY
Tel. (+39) 080.2143048 - Fax (+39) 080.2220762
www.pastareadytoeat.com - info@pastareadytoeat.com