


Identificação do produto		
Denominação de Venda	Lasanha Vegetal 300g	
Referência:	6004281	
GTIN:	8414208004289	
Ingredientes	<p>Água, LEITE pasteurizado, sémola de TRIGO, espinafres (10%), tomate (9%), sumo de tomate (5%), cebola (4%), QUEIJOS, óleo de girasol, farinha de TRIGO, beringela (2%), abobrinha (1%), amido modificado, pimento (1%), gelatina, cogumelos cultivados (<i>Agaricus bisporus</i>), açúcar, sal, passas, cenoura (0,5%), pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal e levedura), clara de OVO em pó, especiarias, GLÚTEN de TRIGO.</p>	

Modo de utilização
<p>Forno: Aqueça o forno a 200°C, retire o filme protetor de plástico e insira o produto, diretamente do congelador, e coloque na bandeja a meia altura durante 35 minutos.</p> <p>Microondas: retire a película protectora e a bandeja de alumínio, e coloque o produto num recipiente adequado para ir ao microondas depois aqueça por 7-8 minutos na potência máxima.</p>

Uso Previsto
<p>Produto destinado a toda a população em geral, exceptuando indivíduos com intolerância ou alergia a algum dos ingredientes declarados na lista de ingredientes. Não é adequado para vegetarianos, lactovegetarianos, ovovegetarianos ou volactovegetarianos</p>

Data de validade	
Após data de produção	18 meses
Após descongelação	24 horas
Instruções de conservação	Após descongelar não voltar a congelar. Conservar a -18°C

Características Organolépticas

Mistura heterogênea formada por molho cremoso e recheio.
O cheiro é característico do molho bechamel e queijo e o sabor é característico do molho bechamel e dos vegetais que compõe o recheio.

Características Físicas

Peso unitário:	300g
dimensão:	comprimento: 12,9cm largura: 12,9cm altura: 3,5cm

Informação Nutricional Média (por 100g de produto)

Valor Energético	Kcal/Kj	126/531	Hidratos de Carbono	g	15
Lípidos	g	5,1	dos quais açúcares:	g	2,5
saturados:	g	1,5	sal	g	0,87
Proteínas	g	4,7	fibra		

Características Microbiológicas

Microrganismo	Métodos de Análise	Limites
Coliformes totais		<10,000 ufc/g
Escherichia Coli		<100 ufc/g
Salmonella spp		ausência em 25g
Staphylococcus aureus		<100 ufc/g
Listeria monocytogenes		<100 ufc/g

Rotulagem

Alergêneos	Contem GLÚTEN, LEITE e OVO e pode conter vestígios de CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA e MOLUSCOS.
OGM's	Isento
Irradiados	Isento

Legislação Aplicável

Cumprir com as especificações legais em vigor.