

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	LASAÑA BLANCA ECOLÓGICA
REFERENCIA:	A00454
ORIGEN:	Italia
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	Pasta de sémola de trigo duro ecológico en formato lámina tipo lasaña. Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Sémola de trigo duro ecológico

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

FORMATO EMBALAJE	5 kg. Embalaje primario: saco de polietileno (LDPE 4). Embalaje secundario: caja de cartón (PAP 20).
DIMENSIONES	Largo: 255 ± 8 mm Ancho: 160 ± 5 mm Espesor: 1,05 ± 0,05 mm Peso por lámina: 66 ± 3 g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener envase cerrado.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	36 meses desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

DATOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	Láminas secas, firmes
COLOR	Amarillo
OLOR	Característico del trigo duro
SABOR	Típico del producto

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
Recuento total	< 100.000
Coliformes totales	< 50
Staphylococcus	< 50
Salmonella	Ausente
Mohos y levaduras	< 1.000
*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación.	

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
CONTENIDO DE HUMEDAD	12.5% máx.
CENIZAS TOTALES	-
CONTAMINANTES	De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-
* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y físicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.	

DATOS NUTRICIONALES

PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
Energía	1510 kJ / 356 kcal
Grasas	1,6 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	71 g
de los cuales azúcares	2.6 g
Fibra alimentaria	2.8 g
Proteína	13 g
Sal	0 g
* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.	

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten • Trigo • Centeno • Cebada • Avena • Espelta • Kamut o sus variedades híbridas	Si	Frutos de cáscara: • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Nueces de Brasil • Alféncigos • Nueces macadamia	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	T
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	T	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i> *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica. Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.			

OTROS DATOS

MODO DE EMPLEO

Puede cocerse en agua salada durante 5-7 min y luego hornearse, o usarse sin precocción si el relleno es muy líquido.
Cocción en horno: 180°C durante 30-40 min.

VERSIÓN:
05
FECHA REVISIÓN:
05/06/2026

//Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / organic@mapryser.com

T-MPS