

Scheda Tecnica Prodotto

Lasagne alle verdure

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Lasagne alle verdure
- **Codice prodotto:** 1013
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 2.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 31.03.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** Le lasagne alle verdure sono una variante leggera e saporita delle classiche lasagne, preparate con strati di sfoglia di pasta all'uovo, besciamella cremosa e un mix di verdure (come zucchine, melanzane, peperoni, spinaci e carote), arricchite con formaggi come mozzarella e Parmigiano Reggiano. Il tutto viene cotto al forno fino a ottenere una superficie dorata e gratinata. Perfette per chi cerca un piatto vegetariano ricco di gusto.

- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Salsa besciamella (latte intero senza lattosio, farina di grano tenero tipo 00, olio di girasole, sale, noce moscata macinata), polpa di pomodoro, pasta fresca all'uovo (semola di granoduro, farina di grano tenero tipo 00, uova 20%, acqua), melanzane, mozzarella senza lattosio, peperoni, formaggio, cipolla, zucchini, spinaci, pomodoro, olio d'oliva, formaggio, basilico fresco, sale, pepe, timo, origano.

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	☒	☐
Crostacei	☐	☒

Uova	☒	☐
Pesce	☐	☒
Arachidi	☐	☒
Soia	☐	☒
Latte	☒	☐
Frutta	☐	☒
Sedano	☐	☒
Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

- Può contenere tracce di: Arachidi, Soia, Frutta, Sedano, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 1042 kJ / 250 kcal
- **Grassi:** 15 g
 - di cui acidi grassi saturi: 5,7 g
- **Carboidrati:** 16 g
 - di cui zuccheri: 4,9 g
- **Proteine:** 11 g
- **Sale:** 2,7 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Strati ben definiti di pasta, besciamella e verdure colorate, con una superficie dorata e gratinata.
- **Odore:** Profumo delicato e invitante, con note burrose della besciamella, dolcezza delle verdure arrostate e la leggera tostatura del formaggio gratinato.
- **Sapore:** Equilibrato tra la dolcezza naturale delle verdure, la cremosità della besciamella e la sapidità del formaggio, con un retrogusto aromatico dato dalle erbe e dalle spezie.

- **Consistenza:** Morbida e cremosa, con strati ben amalgamati. La superficie presenta una leggera croccantezza dovuta alla gratinatura del formaggio.

5. Modalità di Conservazione

- **Temperatura di conservazione:** +2 °C - +4 °C
- **Shelf life:** 21 giorni dalla data di produzione.
- **Avvertenze:** Conservare in frigorifero. Non congelare.

6. Modalità di Utilizzo

- **Preparazione:**
 - **In Forno:** Preriscaldare il forno statico a **180-200°C** (o ventilato a **170-190°C**). Riscaldare per ca. **15 minuti**.

7. Confezionamento

- **Imballaggio primario:**
 - **Tipo di imballaggio:** Vaschetta in alluminio riciclabile (idonea al contatto alimentare), esternamente laminati con film barriera in atmosfera modificata (MAP).
 - **Misure** (in millimetri): 266x196x45
 - **Peso netto prodotto:** 1500 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1529 gr.
- **Imballaggio secondario (Unità di misura vendita):**
 - **Tipo di imballaggio:** Cartone ondulato riciclabile.
 - **Numero imballaggio primario per cartone:** 6
 - **Misure** (in millimetri): 400x280x160
 - **Peso netto prodotto:** 9000 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 9677 gr.

RICICLA! Per un riciclaggio ottimale:

- **Cartone:** Cartone (PAP 20)
- **Contenitore:** Alluminio (ALU 41)
- **Film:** Plastica (PP 5)

8. Tracciabilità

- **Lotto di produzione:** Vedi etichetta sul cartone.
- **Data di produzione:** Stampata sul packaging primario.
- **Data di scadenza:** Stampata sul packaging primario.

9. Certificazioni

- HACCP, Prodotto senza OGM.

10. Dati Normativi

- Conforme al **Regolamento (UE) n. 1169/2011** sull'etichettatura alimentare.
- Conforme al **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.

11. Contatti del Produttore

- **Ragione sociale:** ProFood Concept Srl
 - **Indirizzo:** Via Sebastian Altmann, 17, 39100 Bolzano (BZ), Italia
 - **Telefono:** +39 3208463027
 - **E-mail:** info@profoodconcept.com
 - **Sito web:** www.profoodconcept.com
-