



Specifica prodotto finito Finished product specification

LASAGNE GLUTEN FREE

FORMATO/SHAPE: LASAGNA
BLEND:

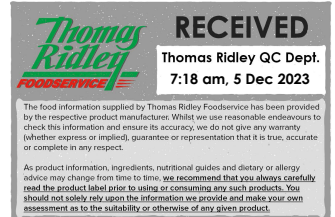
Compilata da:
Controllo Qualità
Firma: Laura Visioli

Autorizzata da:
Assicurazione Qualità
Firma: Piovani Rossella

Verificata da:
Reparto presse
Firma: Pizzamiglio Luigi

1. RICETTA/RECIPE:

BLEND:	79,975%	CORN FLOUR
	19,975%	RICE FLOUR
	0,05%	E471



2. CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE/PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTIC

		V.Min.	V.Medio	V.Max	
LUNGHEZZA LENGHT	mm	140	150	160	RIGHELLO RULLER
LARGHEZZA WIDTH	mm	70	80	90	CALIBRO CALIPERS
SPESSORE THICKNESS	mm	1,00	1,10	1,20	CALIBRO CALIPERS

UMIDITA' MOISTURE	%	12,5 MAX	Stufa 105°Cx5 ore Stove 105°Cx5 hours
CENERI ASH	%s.s	0,60 MAX	Forno 525°Cx6 ore Oven 525°Cx6 hours

3. TEMPO DI COTTURA/COOKING TIME: 6 minuti/minutes

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC:

ASPETTO ASPECT	Omogeneo, frattura vitrea Homogeneous
COLORE COLOR	Tipico, giallo pallido Typical, light yellow
SAPORE TASTE	Gradevole Agreeable taste

5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MYCROBIOLOGICAL PARAMETER

TVC	U.F.C/gr. 50000 max.
Staph. Aureus	U.F.C/gr. 100 max.
Yeast	U.F.C/gr. 1000 max.
Mould	U.F.C/gr. 1000 max.



Specifica prodotto finito Finished product specification

LASAGNE GLUTEN FREE

FORMATO/SHAPE: LASAGNA
BLEND:

Compilata da: Controllo Qualità Firma: Laura Visioli	Autorizzata da: Assicurazione Qualità Firma: Piovani Rossella	Verificata da: Reparto presse Firma: Pizzamiglio Luigi
--	---	--

6 VALORI NUTRIZIONALI- NUTRITIONAL VALUES

Energy in 100 gr. 359 kcal-1523 kJ
Total Carbohydrate in 100 gr. 78,7
Of which sugars gr 0,4
Total Fat in 100 gr. 1,3
Of which saturated gr 0,2
Fibre in 100 gr. 2,2
Protein in 100 gr. 7
Salt gr 0,0020

Best Before months 36

7 COOKING INSTRUCTION

Coprire di lasagne precedentemente lessate per 5-6 minuti il fondo di un piatto da forno preventivamente unto con olio.
(se il condimento usato è liquido non serve precuocere)
Versare la vostra salsa. Ripetere l'operazione 3 o 4 volte, finché il piatto non sia pieno. Cuocere in forno per 30 - 35 minuti a 180 C°.

GB - Oil an oven dish and cover the bottom with previously boiled for 5-6 minute lasagne
Pour over your home-made sauce.
(if the sauce is liquid used does not need precook)
Repeat these layers 3 or 4 times until the dish is full.
Bake at 180 C° for 30 to 35 minutes.

F - Recouvrez le fond d'un plat à gratin huilé avec les lasagnes précédemment cuites dans l'eau bouillante pendant 5 à 6 minutes. Versez votre sauce maison. Renouvelez l'opération 3 ou 4 fois de façon à remplir votre plat Cuire au four à 180 ° C pendant 30-35 minutes

D - Den Boden eines eingeölkten Bräters mit 5-6 Minuten vorgekochter Lasagne belegen. Ihre eigene Soße oder eine Fertigsoße geben. Dies drei- oder viermal wiederholen, bis der Bräter voll ist. Backen bei 180 C° für 30-35 Minuten

E - Engrasar una fuente de horno con aceite y cubrir el fondo con lasañas previamente hervidas por 5-6 minutos. Esparcir la salsa casera. Renovar la operación 3 ó 4 veces para llenar la bandeja. Hornear a 180 ° C durante 30 a 30 minutos