

<u>Raviolis de carne</u>	FICHA TÉCNICA	Data revisión: 11/12/2020
---------------------------------	----------------------	------------------------------

1. DATOS EMPRESA

Nombre empresa: Pasta Artipasta
Dirección: C/Jovara, 32 - 08370 Calella
Registro sanitario: 20.40588/B - 26.09755/B
Teléfono: 93.766.03.60
Email: info@artipasta.es

2. DATOS PRODUCTO

Nombre: Raviolis de carne
Codigo: RM
Lote: día-mes-año producción en números más el código RM
Peso unitario: cuadrado 4x4 cm y 6 grs aproximadamente
Fecha caducidad: día-mes-año. Un año de caducidad desde la fecha de producción.

3. INGREDIENTES Y ADITIVOS DEL PRODUCTO

Pasta: sémola de **trigo** duro, harina de **trigo**, huevo pasteurizado (**huevo de** gallina), agua y harina de arroz.

Relleno: **ternera**, **pollo**, magro de cerdo, cebolla, zanahoria, **bechamel** (harina de trigo, aceite de oliva, sal mantequilla, leche y nuez moscada), leche, pan rallado, aceite de oliva 0'4º, sal y pimienta negra.

Ausencia de OMG (organismos modificados genéticamente o ingredientes obtenidos a partir de OMG)

4. ALÉRGENOS

Contiene: gluten, huevo y leche

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase: bolsa plástico, caja cartón.
Almacenaje: 2,5 Kg.

6. CONSERVACIÓN Y FORMA DE USO

MantenEr congelado a -18º hasta su preparación.

Cocción: hervir durante 3-4 minutos en abundante agua (1L por 100 gr. de pasta), tirar la pasta sin descongelar cuando empiece a hervir.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco
Olor y sabor: característico de sus ingredientes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento 2013/2005 y posteriores modificaciones

9. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 grs.	
Valor energético (kJ/kcal)	790kJ/189kcal
Grasas	3,7g
de las cuales saturadas	1,13g
Hidratos de carbono	28,5g
de los cuales azúcares	1,7g
Proteínas	10g
Sal	0,6g

10. FOTOGRAFIA

