

<b><u>Raviolis de berenjena y tomate</u></b> <b><u>seco</u></b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Data revisió: 02/12/2020
--	----------------------	-----------------------------

### 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](mailto:info@artipasta.es)

### 2. DATOS PRODUCTO

Nombre: Raviolis de berenjena i tomate seco  
Codigo: RAL  
Lote: dia-mes-año producción en números más el codigo RAL  
Peso unitario: cuadrado 5x5 cm y 12 grs aproximadamente.  
Fecha caducidad: dia-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**, agua, espinacas, pimientón dulce, tinta de **sepia** (tinta de **sepia**, agua, sal, espesante) y harina de arroz.

Relleno: berenjenas, **ricotta**, cebolla, pan rallado, **parmesano**, **huevo** pasteurizado (**huevo de gallina**), tomate seco, naranjas, aceite de oliva, **vino** blanco, alcaparras, sal, pimienta negra y ajos.

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

### 4. ALÉRGENOS

Conté: Gluten, huevo, leche, sulfitos y moluscos.

### 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: verde oscuro  
Olor y sabor: característico de sus ingredientes.

### 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento 2073/2005 y

posteriores modificaciones

## 9. VALORES NUTRICIONALES

---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 grs.	
Valor energético (kJ/kcal)	1009,6kJ/242kcal
Grasas	7,66 g
de las cuales saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	32,5 g
de los cuales azúcares	2 g
Proteínas	10,3 g
Sal	0,7 g

## 10. FOTOGRAFIA

---

