

<u>Raviolis de butifarra negra y setas</u>	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 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

2. DATOS PRODUCTO

Nombre: Raviolis de butifarra negra y setas
Codigo: RCB
Lote: dia-mes-año producción en números más el código RCB
Peso unitario: cuadrado de 5x5 cm i 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**, huevo pasteurizat (**huevo** de gallina), agua, trompeta de los muertos, boletus edulis y harina de arroz.

Relleno: champiñones, cebolla, **ricotta**, butifarra negra (trozos de espalda y de panceta, tocino, tocino del cuello, asaduras, caretas, galdas, sangre, tripa natural, sal y pimienta), boletus, mezcla de setas en proporción variable (boletus edulis, lutes, pleorotus ostreatus-gírgola, shiitake, agaricus bisporius-champiñón, lactarius deliciosus-níscalo, nameko, amanita caesaris), **pan** rallado , aceite de oliva, **huevo** pasteurizado, sal y pimienta negra.

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

4. ALÉRGENOS

Contiene: Gluten, huevo, 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 empieza a hervir.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Marrón.
Olor y sabor: característico de los 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)	759kJ/182kcal
Grasas	5g
de las cuales saturadas	1,9g
Hidratos de carbono	26g
de los cuales azúcares	1,3g
Proteínas	8g
Sal	0,6g

10. FOTOGRAFIA

