

<u>Ravioli de pulpo a la gallega</u>	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 11/02/2021
---	----------------------	-------------------------------

1. DATOS EMPRESA

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

2. DATOS PRODUCTO

Nombre: Raviolis de pulpo a la gallega
Código: RP
Lote: dia-mes-año producción en números más el código RP
Peso unitario: 5 x 7cm. y 26grs. 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, tinta de sépia (tinta de sépia, agua, sal y espesante) y harina de arroz.

Relleno: patata, pulpo, pan rallado, aceite de oliva, sal, pimentón de la Vera y pimienta negra.

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

4. ALÉRGENOS

Contiene: gluten, moluscos y crustáceos.

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase: bolsa plástico biodegradable, caja cartón.
Almacenamiento: 2,5 Kg

6. CONSERVACIÓN Y FORMA DE USO

Mantener congelado a -18º hasta su preparación.

Cocer los raviolis en abundante agua hirviendo (1 litro de agua por 100 gr de pasta) sin descongelar, remover suavemente y una vez empiece a hervir de nuevo cocer 3-4 minutos.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Pasta negra y relleno blanquecino.
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

INFORMACIÓ NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 grs.	
Valor energético (kJ/kcal)	708,7 KJ/169,5 Kcal
Grasas	1,5g
de las cuales saturadas	0,2g
Hidratos de carbono	31,6g
de los cuales azúcares	0,4g
Proteínas	7,4g
Sal	0,8g