

<u>Raviolis de alcachofas y jamón</u>	FICHA TÉCNICA	Fecha: 16/10/2014 Revisión:
--	----------------------	--------------------------------

1. DATOS EMPRESA

Nombre empresa: Artipasta
Dirección: Sant Isidre,1- 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 alcachofas y jamón
Código: CPE
Lote: día-mes-año producción en números más el código CPE
Peso unitario: rectangular 6x5 cm y 17grs 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, conservadores E202, E211, antioxidante E330), agua y harina de arroz.

Relleno: alcachofas, jamón, pan de trigo, huevo pasteurizado, sal (sal marina, E-536) y pimienta.

4. ALÉRGENOS

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

Contiene: Gluten, huevo

Puede contener trazas de lácticos y setas.

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase: bolsa de plástico, caja de cartón, bliqueta de plástico.
Embalaje: 2,5 Kg., 250 grs.

6. CONSERVACIÓN Y FORMA DE USO

Mantener congelado a -18º hasta su preparación.

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

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco
Olor y gusto: característico de los ingredientes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Redactado por:

Revisado por: