Raviolis de espinacas y queso fresco	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 espinacas y queso fresco
Código:	RIC
Lote:	dia-mes-año producción en números más el código RIC
Peso unitario:	rectangular 6x5 cm y 17grs 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, espinacas, agua y harina de arroz.
Relleno: espinacas, queso fresco, mantequilla, pan de trigo, huevo pasteurizado (huevo , conservadores E202, E211 antioxidante E330), leche, sal (sal marina, E-536), pimienta y nuez

4. ALÉRGENOS

Ausencia de OGM (organismos modificados genéticamente o ingredientes obtenidos a partir de OMG)
Contiene: Gluten, huevo y lácteos

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase:	bolsa de plàstico , 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 con piquitos negros
Olor y gusto:	característico de los ingredientes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Redactado por:	Revisado por: