

<b><u>Raviolis de queso i pera</u></b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	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](mailto:info@artipasta.es)

### 2. DATOS PRODUCTO

Nombre: Raviolis de queso y pera  
Código: RFP  
Lote: dia-mes-año producción en números más el código RFP  
Peso unitario: flor 6,5 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 dur, harina de trigo, huevo pasteurizado (huevo gallina, E202, E211, E330), agua y harina de arroz.  
Relleno: queso fresco, gorgonzola, pera, azúcar, 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 y lácteos.

### 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: