

<u>Raviolis de setas</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 setas
Código: RC
Lote: dia-mes-año producción en números más el código RC
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, huevo pasteurizado (huevo, conservadores E202, E211, antioxidante E330), agua, trufa y harina de arroz.

Relleno: champiñones, setas, mezcla de setas en proporción variable(champiñones, ceps, boletus edulis, lutes, pleorotus ostreatus, shiitake, agaricus bisporius, lactarius deliciosus, nameko, a.caesarea), cebolla, queso fresco, pan de trigo, huevo pasteurizado, aceite de girasol, 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 con piquitos marrones.
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: