

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
| <u>Raviolis de escalivada y queso de cabra</u> | FICHA TÉCNICA | Data revisió: 11/12/2020 |
|---|----------------------|-----------------------------|

1. DATOS EMPRESA

Nombre empresa: Pasta Artipasta
Dirección: C/Jovara, 32 - 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 escalivada y queso de cabra
Codigo: RESC
Lote: día-mes-año producción en números más el código RESC
Peso unitario: rectangular 6x7 cm y 26 grs. aprox.
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 de gallina), agua, y harina de arroz.

Relleno: pimiento rojo, berenjena, cebolla, **queso de cabra**, pan rallado de **trigo**, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

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

4. ALÉRGENOS

Contiene: Gluten, huevo y leche.

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase: bolsa plástico, caja cartón.
Almacenaje: 2,5 Kg.

6. CONSERVACIÓN Y FORMA DE USO

Mantener congelado a -18º hasta su preparación.
Cocción: hervir durante 3-4 minutos en abundante agua (1L por 100 gr. de pasta), tirar la pasta sin descongelar cuando empiece a hervir.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: pasta blanca y relleno marrón
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

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|--------------------------------|---------------|
| Valores medios por 100 grs. | |
| Valor energético (kJ/kcal) | 630kJ/151kcal |
| Grasas | 2,4g |
| de las cuales saturadas | 1,02g |
| Hidratos de carbono | 26g |
| de los cuales azúcares | 2,8g |
| Proteínas | 5,8g |
| Sal | 0,5g |

10. FOTOGRAFIA
