PASTA DE SEPIA	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 01/12/2020

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:	Espaguetis, tallarinas y papardelles
Código:	ES, TS y PS
Lote:	día-mes-año producción en números más el código ES, TS y PS.
Peso unitario:	nidos de 90 grs. 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, agua, tinta de **sepia** (tinta de **sepia** (40%), agua, sal y espesante) y harina de arroz.

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

4. ALÉRGENOS

Contiene: Gluten, pescado, marisco y moluscos.

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

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

6. CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Mantener congelado a -18º hasta su preparación.

Cocción: tirar en agua hirviendo durante 2-3 minutos mientras se remueve.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	negro
Olor y sabor:	característico de los ingredientes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimento 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)	1246kJ/298kcal
Grasas	1,08 g
de les cuales saturadas	0,14 g
Hidratos de carbono	61 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteinas	11 g
Sal	0,02 g

10.FOTOGRAFIA