Canelones de pularda trufada	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 25/05/2017

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:	Canelones de pularda trufada
Código:	CPU
Lote:	dia-mes-año producción en números mas el código CPU
Peso unitario:	15cm. i 75grs. 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, brisura de trufa, huevo pasteurizado (huevo, conservadores E202, E211 y antioxidante E330) y agua.
Relleno: carn de pollo, carne de pularda, magro de cerdo, cebolla, bechamel (aceite de oliva, harina de trigo**,** sal, **mantequilla, leche),** pan de trigo**,** aceite de girasol, foie, "vi ranci", brisura de 'ceps', sal, pimienta y aroma de trufa.

4. ALÉRGENOS

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

5. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase:	bolsa plástico, caja cartón.
Almacenaje:	50 unidades

6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS

Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.
El producte pot ser utilitzat directament congelat. Posar els canelons en una safata i escalfar-los al forn o microones amb salsa beixamel , de tomàquet...

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	pasta de color blanco y relleno marrón
Aroma y gusto:	característico de sus ingredientes

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

9.VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 grs.	
Valor energético (kJ/kcal)	865kJ/207kcal
Grasas	8 g
de las cuales saturadas	2,4 g
Hidratos de carbono	17 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Proteinas	16,4 g
Sal	0,5 g

10.FOTOGRAFIA