

<u>Canelons d'espínacs i formatge fresc</u>	FITXA TÈCNICA	Data: 16/10/2014 Revisió: 30/05/2016
--	----------------------	---

1. DADES EMPRESA

Nom empresa: Artipasta
Adreça: Sant Isidre,1- 08370 Calella
Registre sanitari: 20.40588/B - 26.09755/B
Telèfon: 93.766.03.60
Email: info@artipasta.es

2. DADES PRODUCTE

Nom: Canelons d'espínacs i formatge fresc
Codi: CE
Lot: **dia-mes-any producció en números** més el codi CE
Pes unitari: 15cm. i 75grs. aproximadament.
Data caducitat: **dia-mes-any**. Un any de caducitat des de la data de producció.

3. INGREDIENTS I ADITIUS DEL PRODUCTE

Pasta: sèmola de **blat dur** , espínacs i aigua.
Farcit: espínacs, **formatge fresc**, ceba, **beixemel**, **pa de blat**, oli de girasol, sal (sal marina, E-536), pebre i nou moscada.

4. AL·LÈRGENS

Absència d'OMG (organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)
Conté: Gluten, ou, làctics.

5. DADES ENVÀS I EMBALATGE

Envàs: bossa plàstic, caixa cartró.
Emmagatzematge: 75 unitats.

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. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Color: Pasta de color verd i farcit de color verdós i blanc.
Olor i gust: Característic dels ingredients.

8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

En compliment dels criteris microbiològics establerts en el Reglament 2013/2005 i posteriors modificacions

Redactat per:

Nuri Pumarola

Revisat per:

Albert Pumarola