

<b><u>Canelons d'espínacs i formatge fresc</u></b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	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](mailto: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