

Raviolis de botifarra negra i bolets	FITXA TÈCNICA	Data: 16/10/2014 Revisió: 11/11/2016
---	----------------------	---

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: Raviolis de botifarra negra i bolets
 Codi: RCB
 Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RCB
 Pes unitari: quadrat 5x5 cm i 12 grs 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, farina de blat, ou pasteuritzat (ou, conservadors E202, E211, antioxidant E330), aigua, trompeta, cep i farina d'arròs.
 Farcit: xampinyons, ceba, ricotta, cep taco, botifarra negra (retall d'espàtlla i de panxeta, cansalada, cansalada de coll, freixures, carettes, galtes de sang, tripa natural, sal i pebre), barreja de bolet en proporció variable (boletus edulis, lutes, pleorotus ostreatus-gírgola, shiitake, agaricus bisporius-xampinyó, lactarius deliciosus-robelló, nameko, a.caesarea-ou de reig), ou pasteuritzat, pa ratllat de blat, oli de girasol, sal (sal marina, E-536) i pebre.

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, bliqueta plàstic.
 Emmagatzematge: 2,5 Kg., 250 grs.

6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS

Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.
 Cocció: bullir durant 3-4 minuts en abundant aigua (1L per Kg. de pasta), tirar la pasta quan arrenqui el bull.

7. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Color: blanc amb piquets negres
 Olor i gust: característic dels ingredients.

8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

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

9.VALORS NUTRICIONALS

INFORMACIÓ NUTRICIONAL	
Valors mitjans per 100 grs.	
Valor energètic (kJ/kcal)	759kJ/182kcal
Grases	5g
de les quals saturades	1,9g
Hidrats de carboni	26g
dels quals sucres	1,3g
Proteïnes	8g
Sal	0,6g