

<b><u>Raviolis de gamba</u></b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data: Revisió: 05/05/2016
---------------------------------	----------------------	------------------------------

### **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: Raviolis de gamba  
Codi: RGAM  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RGAM  
Pes unitari: quadrat 5x5 cm. i 12grs. aproximadament  
Data caducita: 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 i farina d'arròs.  
Farcit: gambes, ricotta, ceba, pa ratllat de blat, oli de girasol, tomàquet triturat, vi blanc (sulfits), alls, sal i pebre.

### **4. AL·LÈRGENS**

Absència d'OMG ( organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)  
Conté: Gluten, ou, llet, sulfits, marisc i peix.

### **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.  
Coccio: 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 i rosat  
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

---

<b>INFORMACIÓ NUTRICIONAL</b>	
Valors mitjans per 100 grs.	
Valor energètic (kJ/kcal)	1059kJ/253kcal
Grases	7,5g
de les quals saturades	2,6g
Hidrats de carboni	34g
dels quals sucres	0,9g
Proteïnes	12g
Sal	0,95g