

<u>Raviolis de ceps</u>	FITXA TÈCNICA	Data: 27/06/2016 Revisió: 28/09/2016
--------------------------------	----------------------	---

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 ceps
Codi: RC
Lot: **dia-mes-any producció en números** més el codi RC
Pes unitari: rectangular 6x5 cm i 17grs 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, brisura de tòfona i farina d'arròs.
Farcit: xampinyons, ceba, **formatge fresc**, ceps, barreja de bolet en proporció variable (xampinyons, cep, boletus edulis, lutes, pleorotus ostreatus-gírgola, shiitake, agaricus bisporius, lactarius deliciosus-robelló, nameko, a.caesarea-ou de reig), **pa de blat, ou** pasteuritzat, 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 marrons.
Olor i gust: característic dels ingredients.

8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

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



