

<b>Raviolis d'espínacs i formatge fresc</b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data: 29/03/2016 Revisió: 21/09/2016
---------------------------------------------	----------------------	-----------------------------------------

### 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](mailto:info@artipasta.es)

### 2. DADES PRODUCTE

Nom: Raviolis d'espínacs i formatge fresc  
Codi: RIC  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RIC  
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: sèmolade blat dur, farina de blat, espínacs, aigua i farina d'arròs.

Farcit: espínacs, formatge fresc, pa de blat, ou pasteuritzat (ou, conservadors E202, E211 antioxidant E330), mantega, 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, làctics, ou

### 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

Redactat per:

Revisat per: