

**Raviolis d'espínacs i
formatge fresc**

FITXA TÈCNICA

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

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: sèmola de 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: