

Raviolis de salmó	FITXA TÈCNICA	Data: 19/10/2016 Revisió:
--------------------------	----------------------	------------------------------

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 salmó
Codi: RS
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RS
Pes unitari: quadrat 5x5 cm. i 12grs. 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, tomàquet triturat, concentrat de tomàquet, pebre vermell i farina d'arròs.

Farcit: salmó fumat, ricotta, salmó fresc, pa de blat, mantega, conyac, ou pasteuritzat, cibulet, sal, alls i pebre.

4. AL·LÈRGENS

Absència d'OMG (organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)

Conté: Gluten, ou, llet 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.

Cocción: 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

Redactat per:

Revisat per: