

<b>Raviolis de 4 formatges</b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data: 24/10/2016 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](mailto:info@artipasta.es)

### 2. DADES PRODUCTE

Nom: Raviolis de 4 formatges  
Codi: RF  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RF  
Pes unitari: rodó 6,5 cm i 12 grs 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 gallina, E202, E211, E330), aigua i farina d'arròs.  
Farcit: formatge fresc, gorgonzola, parmesà, scamorza, pa de blat, ou pasteuritzat, 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.  
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  
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:

