

Raviolis de vedella rostida	FITXA TÈCNICA	Data: 09/05/2016 Revisió: 27/09/2016
--	----------------------	---

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 vedella rostida
Codi: RV
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RV
Pes unitari: rectangular 6x7 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 i farina d'arròs.
Farcit: vedella, magre de porc, ceba, beixemel (farina, oli d'oliva, sal, mantega i llet), llet, pastanaga, espinacs, tomàquet triturat, vi blanc (sulfits), vi negre (sulfits), pa de blat, oli de girasol, sal (sal marina, E-536), alls i pebre.

4. AL·LÈRGENS

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

Conté: Gluten, ou, llet, sulfits.

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
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: